MIJAS MUSEO

Museo Histórico Etnológico de Mijas y Centro de Interpretación de las Torres Vigías

El resultado al que queríamos llegar era conseguir que entrar

a la Casa Museo fuera como un paseo por un gran libro donde

encontrara el pasado etnográfico de este pueblo. Pretendemos

que el viajero pasee por el campo y la sierra mijeña, que huela

a romero y tomillo, que conozca los secretos de la elaboración

de la cal que le da color y protección a las casas de este pueblo

que conozca las utilidades del esparto, de las cualidades de su

miel, de la importancia de sus canteras desde época romana,

que toque las herramientas con las que nuestros abuelos labraron

[illegible] de sudor y a cambio de muy poco, que

[illegible] acción de las antiguas maquinarias utilizadas

[illegible] del vino o del aceite. En definitiva, que se

[illegible] su viaje por esta tierra. Esto es nuestro

Esta es la historia de unos hombres y mujeres que

les tocó vivir otra época, otras formas más duras

de trabajar. Es la historia de una época en la que

el trabajo era algo sagrado, no porque fuera algo

divino sino porque era lo que permitía mal comer

Museo Histórico Etnológico de Mijas
y
Centro de Interpretación de las Torres Vigías

AYUNTAMIENTO de MIJAS

índice

Casa Museo histórico Etnológico de mijas . . . . . pg. 9

Sala Sierra . . . . . pg. 11

- La cal . . . . . pg. 12
- La miel . . . . . pg. 14
- La cera . . . . . pg. 17
- La palma . . . . . pg. 17
- El esparto . . . . . pg. 18
- Recogida de Piñas . . . . . pg. 21
- Canteras de mármol . . . . . pg. 23

El Campo . . . . . pg. 29

- Aperos de labranza . . . . . pg. 30
- El carbón . . . . . pg. 33
- La vid en Mijas . . . . . pg. 34
  - Datos históricos
  - La elaboración de pasas
  - Los paseros

La Bodega.....pg. 39

- El vino en la historia
- El vino en Mijas
- La fabricación de vino

Molinos de Aceite . . . . . pg. 45

- El aceite en Mijas. Datos históricos
- El aceite en Mijas. Datos etnográficos
- Molinos
- Alimentación, iluminación y fabricación de jabón.
- La aceituna
- Labores agrícolas que exige el olivo

La Panadería . . . . . pg. 53

- El pan de Mijas. Datos históricos.
- El pan de Mijas. Datos etnográficos.

La Carpintería . . . . . pg. 57

Sala Carmen Escalona . . . . . pg. 59

El Telar . . . . . pg. 63

La Vivienda Tradicional . . . . . pg. 67

- La vivienda en el campo . . . . . pg. 68
- La choza . . . . . pg. 71
- La casa de pueblo . . . . . pg. 72
- El horno de campo . . . . . pg. 75

Sala Manuel Cortés Quero . . . . . pg. 77

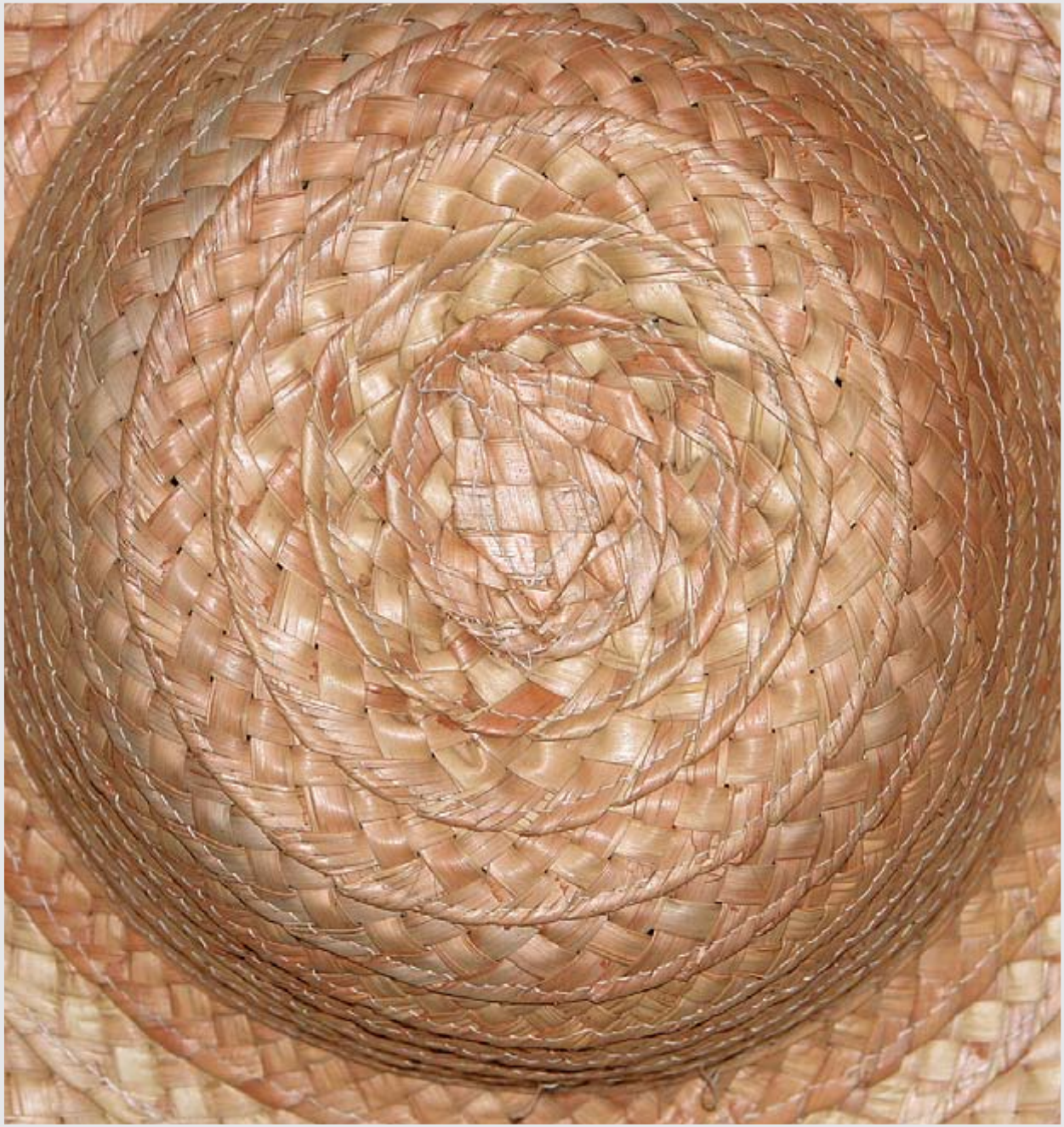
Centro de Interpretación de las Torres Vigías . . . . . pg. 81

- Siglos XVI-XIX
- La Cala. Mijas Costa
  - Sala de las Torres . . . . . pg. 85
  - Sala de la Pesca Tradicional . . . . . pg. 93
  - Sala Torrijos . . . . . pg. 97

Casa Museo
de la Villa

Casa Museo
Museo Histórico Etnológico de Mijas

Ubicado en el edificio que fue sede del antiguo Ayuntamiento abrió sus puertas en el mes de mayo de 1995, antes de hablar de sus contenidos tenemos que hablar del edificio en sí, esta casa situada en la Plaza de la Libertad se utilizó como sede de la Casa Consistorial desde 1912 hasta 1986, fecha en que las dependencias municipales pasaron a un edificio de nueva planta en la Plaza Virgen de la Peña. De su fachada destaca la portada del edificio en la que se representan por medio de dos atlantes a dos Hércules realizados en 1916 por Th.Porres, escultor de origen francés que se encontraba en Mijas gestionando unas canteras de mármol y en agradecimiento al Ayuntamiento de la época por las facilidades dadas para llevar a cabo su cometido regaló al municipio este trabajo escultórico. De su interior destaca su patio central, alrededor del cual giran el resto de las dependencias. Tras dejar de funcionar como sede de la Casa Consistorial se le hizo una remodelación para convertirlo en el actual Museo Histórico Etnológico de Mijas, el cual abrió sus puertas como hemos señalado anteriormente en mayo de 1995 y en febrero de 2002 se hizo su anotación preventiva en el Registro de Museos de Andalucía.



Sala Sierra

Mostramos en esta sala la estrecha vinculación de Mijas con su sierra a través de distintas labores y oficios relacionados con los recursos naturales que en ella se dan.

La cal

Mijas tiene tres colores básicos: verde sierra, azul mar y blanco cal; los tres desde el origen de esta villa han formado parte de su decorado natural, nos ocuparemos aquí del blanco cal.

La cal se obtiene tras calentar por encima de los 820 grados la piedra caliza, con lo que se expulsa de ella el ácido carbónico y la humedad. El sistema utilizado desde hace siglos y que aún hoy se mantiene, es el horno de cal, conocido en Mijas como calera. Como referencia histórica hay un documento en el A.H.P.M. fechado en 1.528 en el que un vecino de Mijas pide al alcalde licencia para cortar leña, a fin de hacer una calera.

Hasta principios de los años 80 eran numerosos los vecinos que se dedicaban a esta tarea, aún hoy quedan en el campo y en la sierra un gran número de caleras en desuso que demuestran la importancia de esta actividad en todo el término municipal.

La actividad económica se basaba en la venta de la cal para la construcción y el encalado de las casas, venta que solían hacer los propios caleros no sólo en Mijas sino en los pueblos de alrededor, transportando la cal en burros primero y en pequeños camiones después.

La dureza del trabajo, el poco rendimiento económico que se obtiene en relación con el esfuerzo que requiere el proceso de elaboración de cal y la sustitución de ésta por otros productos han hecho que al día de hoy tan sólo quede un calero en Mijas, Cristóbal Tamayo, el cual mantiene y trabaja una gran calera en la zona de Valtocado.

Proceso de elaboración

La calera se solía construir cerca de donde se podía conseguir los elementos necesarios para elaborar la cal: la piedra caliza y la madera como combustible.

Una calera consta de las siguientes partes:

Hoyo para leña, lo suficientemente grande para que quepa la leña y la ceniza que se produce en la combustión.

Puerta o boca de horno por donde introducir la nueva leña para mantener la temperatura.

Armazón hecho con las propias piedras calizas

Clave, comunica la parte baja con la alta y por ella “corre el fuego”.

Torta, especie de tapadera de barro y grava que corona el horno y hace que el fuego vuelva hacia abajo.

Una vez construida se inicia el transporte de piedra y leña hasta las inmediaciones para posteriormente cargarla y encenderla. Ya encendida requiere una vigilancia constante no sólo para que no se apague sino para mantener las altas temperaturas requeridas; para que una calera produzca cien arrobas de cal hay que estar tres días y tres noches a pie de calera manteniendo el fuego.

Cuando el calero decide que la hornada está terminada, la experiencia y el humo les sirven de referencia, se deja enfriar para luego descargarla y sacar la piedra ya convertida en cal. Antes de poder usarla necesita otra transformación: estas piedras se introducen en un recipiente con agua (“fogar la cal”) para conseguir la lechada de cal que con un tamiz o cedazo se cuela y se pone en un cubo o lata, lista ya para el blanqueo.■

La miel

El hombre ha recolectado miel de los nidos de abejas desde hace muchos siglos. El testimonio más antiguo es una pintura rupestre en una cueva en España, que data de unos 9.000 años, y en la que se ve una figura humana que, al parecer, está cosechando miel de un nido situado en un risco. Posteriormente se inventó la colmena para que en ella las abejas pudieran producir la miel. En una colmena doméstica hay tres tipos de abejas melíferas: una reina, hembra fecundada y fértil, que pone todos los huevos (a veces, más de un millar diario); unos pocos centenares de machos, llamados zánganos, cuya única función es fertilizar a las nuevas reinas; y hasta 60.000 obreras estériles, que realizan todas las tareas de la colmena.

La danza del ocho

Cuando una abeja descubre una nueva fuente de néctar, regresa a la colmena y lleva a cabo una curiosa danza en el panal. Con ella, les comunica a las demás abejas la distancia a la que se encuentra el alimento y en qué dirección respecto al sol, las abejas que liban en campo abierto forman una "vía colmenera" entre la colmena y la fuente de alimento, que está tan concurrida como una autopista.

Formación de nuevas colmenas

Para la formación de una nueva colmena la reina vieja emigra formando nuevo enjambre, llevándose a la mitad de las obreras, aproximadamente. La primera reina nueva que nace en la antigua colmena suele matar a sus rivales para ejercer un reinado supremo.

Tipos de colmenas

Las colmenas han evolucionado desde su invención tanto en la forma como en los materiales utilizados, en esta sala podemos apreciar las de corcho, más antiguas y utilizadas en Mijas hasta los años 60, en éstas las abejas confeccionaban sus panales sujetos por caña (ver interior de una de ellas). Las de madera conocidas como movilistas son las que se utilizan actualmente, en ellas las abejas están en panales de cuadros móviles, tienen una cámara inferior de cría y una bandeja (alza) superior para almacenar néctar y polen.

Miel de Mijas

Encontramos referencias de la producción de miel en Mijas en el siglo XV, y se da por hecho que en los siglos anteriores también los árabes produjeron miel; prueba de ello es que "tras la conquista de Málaga, los castellanos se hacen con un cuantioso botín en cirios, algunos de considerable tamaño"1 (la miel, además de su labor endulzante, se utilizaba sobre todo para la fabricación de jabón y cera).

"Entre 1.493 y 1.496, se donaron en Málaga unas 100 colmenas que se establecieron preferentemente en la Sierra de Mijas" 2

Los colmenares de la época se localizaban en el monte, lejos de los cultivos,

ya que podían ocasionar daños, sobre todo a las viñas.

En el siglo XVI también hay constancia de la producción de miel en esta villa:

"La implantación de nuevos colmenares estará sujeta y subordinadas a las decisiones del Cabildo Malagueño. Estos colmenares pertenecían tanto a vecinos de la villa como a algún que otro vecino de Málaga o villas cercanas; su explotación corría a cargo de los mismos dueños y en el caso de que éste fuera vecino de Málaga parece ser que se lo daba en régimen de arrendamiento a los vecinos de Mijas".3

Del siglo XVIII también en el Archivo Histórico Provincial de Málaga hay noticias:

"Durante la década de 1.670, la producción de miel y cera era muy apreciada (1 libra de cera = 11 reales). En el término de Mijas se localizan 4 colmenares, 2 situados en el "Pago de los higuerales" y uno de estos con tres colmenas. Estos colmenares, estaban construidos con sus paredes de piedra y barro de dos tapias de alto... y asimesmo su enjabradero." 4

También en el siglo XIX P. Madoz en su diccionario habla de la producción de miel en Mijas, producción que se mantiene hasta hoy día, gozando la miel de Mijas de muy buena fama entre los vecinos de la villa. Los colmeneros que en la actualidad se dedican a la producción de miel son jóvenes mijeños que compaginan esta tarea con otros trabajos y que han mantenido la calidad que siempre ha caracterizado a la miel de este pueblo; la ubicación de las colmenas en espacios naturales, con gran cantidad de flores silvestres autóctonas y una producción "casi familiar" y no con vistas comerciales, hacen que sea un producto considerado "natural".■

La cera

La cera producida por las abejas en la colmena tal como sale del panal (cera virgen) se conoce con el nombre de cerón, después de un proceso en el que se calienta en una caldera con agua para hacerla líquida y tras colocarla en los capachos y prensarla se obtiene la cera amarilla. Esta cera ya refinada es la que se utiliza para la elaboración de velas, para el encerado de la madera,..

En Mijas existió una cerería hasta los años 60, en la que se hacía el proceso de refinar la cera para luego llevarla a Málaga y Andújar para la elaboración de velas.

La arraigada tradición de elaboración de miel y el gran número de colmenas repartidas entre la sierra y el campo mijeño motivaron la creación de esta cerería, que no sólo se abastecía de la cera de las colmenas de Mijas sino de pueblos cercanos como Monda, Coín, Alhaurín y Benalmádena.■

La palma

La “palma” o la hoja en abanico del palmito se extrae de la mata de junio a septiembre, una vez recogidas se extienden al sol aproximadamente cuatro semanas – dos semanas por cada lado – para que se sequen, el efecto del sol las hace cambiar de color y se ponen amarillentas. Luego se cortan y se van formando gavillas. Cuando van a ser usadas se las ponen en agua caliente para que se ablanden y posteriormente se sacan las tirillas o ramales para confeccionar la pleita. Para trabajar la pleita se vuelve a humedecer, normalmente cubriéndose con un paño húmedo, para que recobre flexibilidad.

La elaboración de piezas es similar a la del esparto, una vez concluida la pleita se va cosiendo sus bordes con la aguja de palma dándole la forma que requiera la pieza, en plano para esterillas y “reores” y en espiral para espuertas o cestas.■

El esparto

El esparto es una planta silvestre que crece de forma espontánea en las zonas secas de montaña del centro y sur de España y norte de África.

Desde el punto de vista histórico hay que decir que su utilización se remonta, al menos, al Eneolítico, hallazgos de este período (sandalias, cestas, cuerdas) procedentes de yacimientos así lo demuestran. En Albuñol (Granada) en la cueva de los Murciélagos los esqueletos encontrados (2.500 a.C.) van ataviados con trajes, gorros, bolsos y calzados de esparto.

En épocas posteriores (fenicios, romanos,...) se siguió usando y se puede deducir que el esparto se ha utilizado en España desde la Prehistoria hasta nuestros días y que todas las culturas en ella asentada la han tenido como

materia prima de uso común, sin que los útiles con él confeccionados hayan variado sustancialmente con el paso del tiempo.

La riqueza de ciertas zonas de España en esta fibra, la resistencia de la misma, su naturaleza silvestre y la poca necesidad de herramientas para su transformación explican que desde muy pronto, el hombre la empleara en usos diversos.

Valga como ejemplo de la importancia del esparto como materia prima la existencia de un Gremio de Esparteros en Málaga en el siglo XVIII, y cuyas ordenanzas se recogían en el libro de la ciudad, en las ordenanzas municipales de 1.611. En esta época eran muchos los productos que llegaban al mercado de la ciudad con destino a las más variadas ocupaciones y necesidades del comercio y transporte:

Para el transporte terrestre: serones de carretas, seras y serones para caballería, cuerdas para las ataderas.

Para el transporte marítimo: contenedores especiales de esparto (seretes o pequeños recipientes para pasas e higos), redes para la pesca y cuerdas e hiscales para el manejo de las embarcaciones.

Para la vid y sus derivados: carandas y harneros, filtros de suelo de tomizas para los lagares.

Para la construcción: cedazos y cribas para los áridos, espuertas,...

Para la vida doméstica: cestas, esportillas, esterillas y pequeños cestos para útiles y frutos

En Mijas tenemos datos del siglo XVI recogido en un legajo del A.H.P.M. donde se menciona al vecino de Mijas Ginés Alonso, que trabajaba el esparto y da ochenta "enpleitas" de esparto a un espartero de

Málaga, a cambio de un asno. Estas relaciones con comerciantes y artesanos de la capital son frecuentes y entre otros materiales (carbón de brezo, ceniza, seda, etc.) sobresale el esparto por ser esta zona rica en dicho producto.

El oficio de espartero

La recogida del esparto se hace de junio a agosto, cuando ya está curado y antes de que vengan las lluvias, una vez recogido se hacen gavillas.

Se puede trabajar de tres formas: verde, seco y majado.

El esparto verde o crudo se trabaja tal y como viene de la sierra.

El esparto seco o cocido requiere el siguiente proceso antes de manipularlo: Se introduce en agua y se deja en remojo durante 20 días si el agua no se renueva y 30 días si es agua corriente; después se extiende al sol durante dos días para su blanqueo, con esto se consigue que el esparto recobre su flexibilidad y no se rompa al trabajarlo, quedando en las mismas condiciones que el verde.

También puede manejarse majado – "majao"; para esto se golpea la gavilla sobre una losa o piedra con una maza o maja de madera, con el fin de quitarle el apresto y dejarlo más suave.

El trabajo

Se comienza trenzando la pleita, labor que normalmente hacía la mujer sentada en una silla baja y con un manojo de esparto en el suelo, previamente humedecido, del que va cogiendo pequeñas porciones para añadir, que sujeta con la boca, mientras trenza con la mano.

Existen varios de tipos de pleitas que según el número de ramales y la utilidad que se le va a dar, para hacer serones y capachos suelen ser de 15 ramales y para objetos más pequeños de 13 ramales.

Una vez realizada la pleita se va cosiendo por sus bordes con una tomiza y dándole la forma que requiere la pieza que se quiere hacer (en redondo para reores, soplillos y capachos de prensa; en tiras formando un rectángulo para realizar alfombras y esteras y en espiral para serones, espuertas,...)

Herramientas

La mencionada maza o maja para el esparto majado, la aguja espartera para el cosido, unas tijeras para cortar o esquilar el esparto que sobresale irregularmente del tejido de las piezas y un dedal de cuero con el que se empuja la aguja durante la costura.■

Recogida de piñas

Toda la tierra malagueña sufre un proceso de deforestación que afecta a la sierra mijeña y que se hace sentir desde la época romana, más tarde los musulmanes habrán de importar madera del norte de África y posteriormente en el libro del Repartimiento se hace referencia a Mijas y los “montes de vellota”, “derramadero de alcornoques” y poco más. En el siglo XIX en el Diccionario de Madoz se habla de “espesos arbustos y algunos montes de alcornoques situados en los sitios que llaman Cala del Moral, Puerto de Matanza, Pantanillo y Porquerizas”. A final de este siglo XIX, en el año 1.884, Mijas sufre una gran inundación que causa grandes destrozos en el pueblo, debidos no sólo a la gran cantidad de agua caída sino también a que la parte de la sierra que hay sobre el pueblo estaba despoblada y eso hizo que el agua arrastrara gran cantidad de piedras (que llega-

ron hasta el pueblo).

Todo esto se menciona para explicar que el pino no llega a Mijas (entiéndase en grandes masas) hasta el siglo XX, en que se hace la reforestación de la Sierra de Mijas y es por ello que la recogida de piñas es una labor que se origina en este siglo; junto a la recogida de leña fue una salida para mal matar el hambre de los años 40, en los que niños, jóvenes y adultos subían al monte a recoger leña y piñas para el fuego de los hornos de las panaderías.

Veamos el testimonio de dos mijeños relacionados con estas labores, el primero hace referencia al trabajo de reforestación y el segundo a la recogida de piñas.

"Yo empecé a trabajar a los siete años. A los once ya iba con los hombres a tramar pinos en la sierra, a sembrar pinos cuando lo de la repoblación forestal...a las alpargatas le poníamos herraduras en las suelas para que nos duraran más...yo ganaba ocho cuarenta (dos pesetas y cuarenta céntimos) al día haciendo agujeros para plantar pinos. Después me subieron el jornal y al final ganaba tres pesetas".

"Cuando tenía ocho años, empecé a ir a recoger piñas. Mi padre trabajaba en la construcción y en casa necesitaban el dinero. Así que mis dos hermanos y yo nos íbamos todas las mañanas al amanecer. Cuando tenía diez años, ya podía cargar de treinta y cinco a cuarenta kilos de piña a la espalda. Mis hermanos igual. Vendíamos las piñas a las panaderías, para encender el horno. Nos pagaban a una peseta el kilo, así que ganábamos la mayoría de los días unas cien pesetas. Se lo dábamos todo a mi madre".

Aún hoy se mantiene la recogida de piñas, más que para los hornos de las panaderías, se recogen para "sacarles los piñones" cuya demanda viene de empresas ubicadas en los municipios vecinos dedicadas a comercializar dichos piñones.■

Canteras de mármol

La extracción de mármol en la Sierra de Mijas se remonta a época romana, desde entonces hasta nuestros días ha sido una actividad casi constante en todos los periodos históricos de esta Villa, hasta tal punto que las heridas causadas en nuestra sierra van a ser muy difíciles de curar.

Época Romana

Los estudios más completos y rigurosos sobre esta época lo han hecho la historiadora y arqueóloga mijeña María Luisa Loza Azuaga y José Beltrán Fortes, basándose ante la falta de referencias literarias y de restos arqueológicos en el estudio de posibles piezas elaborada en mármol de la Sierra de Mijas y su confrontación con el material existente actualmente en las canteras en explotación o abandonadas recientemente de la Sierra de Mijas. Estos análisis hechos en el Museo Arqueológico Provincial de Málaga demuestran que efectivamente sí se utilizó el mármol blanco de Mijas en la realización de gran cantidad de piezas escultóricas y de construcción en época romana

Estatua de Cesaraugusta (Zaragoza)
Se expone en el museode Zaragoza. Material: mármol blanco, que según Cisneros procede de la cantera de Mijas.

Conclusiones importantes que se desprenden del estudio de la obra de estos autores “La explotación del mármol blanco de la Sierra de Mijas en época romana” son las siguientes:

Las piezas analizadas y fechadas en el siglo I d.C. corresponde a canteras de la zona de Mijas, por tanto, se deduce que la explotación en este siglo se limitaba sólo a las canteras de Mijas y posteriormente – en el siglo II d.C. – esta labor se desarrollaría en la zona norte de la Sierra de Mijas, en las canteras de Coín y Alhaurín.

2- Algo común a todas estas canteras ubicadas en la Sierra de Mijas es su buena comunicación con los centros urbanos de la zona, y por tanto gozarían de buenas posibilidades para el transporte del material con las limitaciones de la época, por supuesto.

3- El transporte del mármol se haría a través de caminos que hoy no existen y coincidiendo con los cursos de los ríos o accidentes naturales.

El mármol de la Sierra de Mijas llegaría hasta la costa “atravesando la pequeña serie de colinas descendentes hasta enlazar directamente con la costa, o siguiendo el curso del Río Fuengirola, hasta la ciudad romana de Suel. Ésta se situaba en la desembocadura del río y debió jugar un importante papel en la explotación y comercialización del mármol”.

4- Junto a las canteras se situaba unos talleres donde se llevaba a cabo una primera elaboración del material extraído. Estos autores sitúan estos talleres en la cercana ciudad de Suel, o

al menos en sus cercanías.

5- Además de Suel, debieron ser Malaca y Cartima los principales centros de elaboración y distribución del mármol, y por las piezas estudiadas se deduce que las canteras debieron ser de pequeña explotación y con una distribución del producto sólo a nivel regional.

Siglos XVI – XIX

Llordén en su obra "Arquitectos y Canteros Malagueños", referida a los siglos XVI al XIX recoge una exhaustiva documentación sobre las canteras de Mijas en este periodo, en ella habla de sus explotaciones desde el siglo XVI, abasteciendo principalmente el mercado malagueño.

En los contratos estudiados por este autor se especifica los encargos de piezas de mármol de estas canteras, que se limitaba mayormente a columnas, basas, capiteles y otros elementos arquitectónicos, que eran transportados hasta Fuengirola para su expedición a Málaga. Esta actividad no es interrumpida hasta el siglo XIX.

Este mismo autor en su obra "Historia de la Construcción de la Catedral de Málaga", nos hace referencia a los problemas surgidos durante la construcción de la catedral sobre la elección de mármoles para la solería. A continuación reproducimos parte de los dos documentos donde la cantera de Mijas es la protagonista:

Año 1766

Documento 539:

... y el cabildo no resolvió sobre ellos por la duda que se ofrece de poder cumplir los referidos la entrega de las blancas de mármol de la sierra de Mijas, por no corresponder ya su calidad a poder igualar la solería antigua, y mandó que el maestro mayor y aparejador pasen a reconocer el mármol blanco de la sierra de Mijas y...

Documento 540:

En 26 de noviembre de 1766, D. Antonio Ramos y Manuel Navajas, maestro y aparejador de la obra, por su memorial representan no haberles sido posible poner en ejecución lo decretado por el cabildo, en 14 de este mes, por lo lluvioso del tiempo y ser necesario que antecediese una excavación en la cantera de Mijas, por estar enterrados los peñones, no quedándoles duda que en dicha cantera hay mármol, cuanto se necesite, por ser de esta piedra la mayor parte de la sierra, y que es el sitio donde se puede sacar con más conveniencia que en otra parte, y teniendo entendido que en el día hay buena calidad, con fianzas, consideran por inútil dicho viaje y reconocimiento de la cantera, pidiendo los mande el cabildo suspender por esta razón...

...todas las losas de jaspe encarnado

y mármol blanco de la sierra de Mijas, del sitio que llaman la Lajuela, semejante a la muestra que presenta para el cuerpo de la iglesia...

Otra referencia a esta actividad la encontramos en la obra Torres Almenaras de Juan Temboury donde también habla de la explotación de las canteras en Mijas:

Pero Mijas se vio enriquecida durante dos siglos con la explotación de sus canteras; transportadas en grandes balsas, desde un embarcadero fluvial situado en la confluencia del río Alaminos, o de las Pasadas, con el de Ojén, conocido por el río de Fuengirola,...

Mijas puede ufanarse de su aportación lítica a los monumentos de otras regiones. Así en los postreros años del siglo XVII vemos que nuestros canteros, como Lorenzo Fernández de la Iglesia, suministran sus mármoles a Cádiz, Sanlúcar o Sevilla. Que con sus piedras, en 1703, se labran la portada del Palacio Arzobispal de Sevilla o las gradas de la Capilla de San Leandro, en su iglesia Metropolitana.

Pero mayor fama y difusión logran sus jaspes de ágata, empleados en zonas tan alejadas como la capilla de Santa Tecla de la catedral de Burgos; obras tan espléndidas como el altar de la Encarnación, proyectado en 1785 por Don Juan de Villanueva en la catedral de Málaga, y aún en cierta preciosa vajilla construida a mitad del XVIII “para un ministro de Estado, que tuvo en mucha estima”.

Otra fuente bibliográfica que hace referencia a las canteras de mármol y ágata la encontramos de la pluma de D.Cecilio García de la Peña en su obra Conversaciones Históricas Malagueñas, editada en 1.789:

Entre todas las canteras se ha alzado con la fama la de la piedra o mármol de Mijas, que todo este lugar es una cantera viva de esta singularísima piedra de agua, por estar formada de las destilaciones, cristalizaciones, y congelaciones de ella, petrificada a poder de los siglos. Se ha llevado á los mas de las iglesias del reyno para frontales y retablos: Lo mismo á la Corte, y otras partes fuera del Reyno. Para Que Vm. Haga juicio de este mármol, y de su hermoso color melado, váyase á la Catedral, y á mas de los hermosos frontales de algunos Capillas, repare en las quatro robustas columnas de 6 varas de alto cada una, que adornan la magnífica Capilla de la Encarnación, que costeó el Ilmo. Sr. D. José Molina Larios, Dignísimo prelado nuestro y quedará admirado que haya cantera de donde se puedan sacar piezas tan gigantes, y tan parecidas en su transparencia y color á la Ágata, que en realidad lo es, aunque no con toda la perfección, pues algunas son opacas.■

Togado, de Malaca.
Material; mármol blanco de grano grueso, procedente de la cantera de Mijas, según Cisneros

Capitel corintio, conservado en la entrada de la Alcazaba de Málaga.
Material; mármol blanco de la zona de Mijas sin concretar la cantera.

El campo

La agricultura mijeña era y es de tipo mediterráneo, basada en lo que se conoce como “triada mediterránea” (cultivos de cereales, viñedos y olivares). También otros cultivos han ocupado un papel muy importante en la economía agrícola mijeña, tal es el caso del ajonjolí (siglo XVI), las higueras (siglo XVI-XX), las batatas (siglo XVIII), otros cultivos hortícolas y hoy día los aguacates (perfectamente aclimatados a esta zona).

Las explotaciones agrarias en tierras de regadío han sido las huertas y los cortijos. Las huertas estaban localizadas en sitios próximos a los ríos y arroyos y en zonas cercanas a la Villa y los cortijos en la vega, más cercana a la costa.

Aperos de labranza

Poco han evolucionado las herramientas manuales con las que se trabajaba el campo mijeño desde hace siglos hasta ahora, las que en esta sala se exponen son casi de las mismas características que aquellas que utilizó la población musulmana, y posteriormente los cristianos que vinieron a repoblar estas tierras. De estudios hechos sobre inventarios de vecinos de la Villa del siglo XVI se deduce que los útiles de trabajos eran pocos y sencillos, entre otros aparecen:

El arado, hasta hace poco tiempo en Mijas se han utilizado dos tipos: el romano y el conocido como de "orejeras", cuya función es la de verter hacia un lado y otro del surco. Los más antiguos se hacían con madera de encina, sin vertederas, en algunos casos se adosaban unos vástagos de madera que hacían la misma función. La reja era de forma cónica y acoplada mediante clavos al extremo del arado.

El azadón y la azada, instrumentos muy parecidos, el azadón tiene la pala más larga que ancha, y la azada cuadrangular. El primero se utiliza para rozar y romper tierras duras y la azada para cavar tierras roturadas y blandas. El azadón puede ser de pico o mocho, según posea pico o sea romo. El pico le permite profundizar más incluso en tierras muy duras y pedregosas.

Las palas, de madera o hierro, se utilizan en la sacada de la parva para el traslado de semillas de un montón a otro y para "aventar las mieses"

La horca, con púas de madera o hierro. Con ella se hacinan las mieses o se revuelven las parvas.

La rastrilleja, especie de rastro que consiste en un travesaño armado, a modo de dientes, de púas de madera o hierro. Y un mango largo, que sirve para recoger la hierba, paja o broza y extender materiales; también se emplea en la

labor de separar el grano de la paja.

La hoz, para la siega de mieses y hierbas.

Almocafre, para la escarda y limpieza de malas hierbas y para el transplante de pequeñas plantas.

Hacha para la labor de la tala y corte de leña.

Hocino, instrumento curvo de hierro de mango corto, que sirve como sustituto del hacha.

Valga a modo de ejemplo un texto del siglo XVII en el que se mencionan las herramientas necesarias para la huerta:

"...pª la labor y veneficio de la dha huerta siete herramientas: un azadon dos azadas y una aÇada batatera y un azadon de mocho vn hocino y una cinvara".

Como fertilizante se usaba el estiércol del ganado que pastaba en los barbechos, una vez levantada la cosecha; posteriormente se procedía a la quema de rastrojos, lo cual proporcionaba una capa de materia orgánica aprovechable, y por último, en otoño, se araba la tierra en barbecho.

También el estiércol procedente de los animales estabulados y el excremento de palomo o "palomina" se usaba en huertas y pies de olivos y morales.■

El carbón

La elaboración de carbón con los restos de la poda y la tala de los árboles ha sido una actividad tradicional en el campo de Mijas hasta los años 60 y un ejemplo de cómo aprovechar (reciclar) la madera cortada.

En el siglo XVI era ésta una actividad cuyo producto servía para que los labradores y otros trabajadores de la Villa completaran sus ingresos con la venta de carbón a artesanos de Málaga, los cuales por vivir y desarrollar su labor en la capital tenían más difícil la obtención de dicho producto. Prueba de ello hay un documento en el A.H.P.M. fechado en 1.511 en el que se cuenta que un "labrador, vecino de Mijas, va a entregar a un herrero de la capital doce cargas de carbón de brezo, materia imprescindible para poder llevar a cabo la tarea de forja. Así este trabajador completaría sus ingresos con lo que pudiera reportarle la fabricación de carbón vegetal, de fácil obtención teniendo tan cerca las zonas cercanas a la sierra de Mijas, en las cuales crecería en abundancia este arbusto"

La madera utilizada por los carboneros en los hornos de la sierra eran entre otras de chaparro, encina y cepas de enebro y en el campo de olivo, algarrobo, granado,...El carbón obtenido se utilizaba para el consumo familiar, en la cocina como fuente de energía para cocinar y en el brasero como sistema de calefacción.

Los carboneros que se dedicaban a esto con más dedicación hacían hornos más grandes para obtener más cantidad de carbón que luego vendían en el pueblo. Había hornos en los que el proceso duraba hasta 8 ó 9 días.

El horno se construye con los mismos troncos que luego se convierten en carbón, se ponen primero los más grandes y sobre estos los de menor tamaño (como si se estuviera construyendo una choza). Una vez colocada toda la madera se cubre de ramas verdes y sobre ellas la tierra. En el interior queda un conducto que comunica con el exterior para la salida de humo y no ahogar la combustión. La boca del horno por la que se enciende se tapa con una piedra una vez encendida y a ambos lados se sitúan los "paperos" (entradas de aire).■

La vid en Mijas

Datos históricos

Según el antropólogo D. Julio Caro Baroja el cultivo de la vid llegaría a la península junto al olivo, de manos de la civilización púnica, a mediados del primer milenio a. C.. Desde entonces (hace aproximadamente dos mil quinientos años) ha sido siempre un gran soporte económico en todas sus variantes: uva, vino y pasa.

En Mijas su cultivo está documentado a partir de la época del Al-Andalus pero se da por hecho que los romanos ya la cultivaban y conocían tanto la elaboración de pasas como de vino. Pero es precisamente tras la conquista castellana cuando la vid experimentó un gran auge, entre otras razones por la desaparición de las prohibiciones religiosas que en su momento frenaron su expansión en época musulmana.

Para favorecer el cultivo en época cristiana se dictan unas normas a finales del siglo XV por las que “han de regirse

todos aquellos vecinos de Málaga y su tierra que desean plantar cepas en tierras que se les proporcionarán a tal efecto"; entre otras condiciones se habla en estas Ordenanzas de un plazo de tres años desde la concesión de la tierra para que en este período se planten las viñas, estando obligado a plantar un tercio cada año. Por las ventajas que este tipo de cultivo presenta se adapta a tierras abruptas, no necesita tierras de gran calidad y aguanta bien las inclemencias del tiempo. En Mijas se convierte en uno de los principales cultivos hasta llegar a ser el soporte económico de la Villa.

Otra cita histórica alusiva al cultivo de la vid la encontramos en el Diccionario de P. Madoz (S. XIX) en el capítulo de Mijas: *"el terreno que ocupan los cortijos es de mediana calidad, de inferior el de las viñas" y en cuanto a producción entre otros productos habla de "pasas y vino"*.

Hasta el siglo XIX la vid es el cultivo que sostiene la prosperidad agrícola del pueblo y la que dará trabajo a los jornaleros no sólo de Mijas sino también de los pueblos vecinos.

Con la crisis de la filoxera de 1.878 todo el panorama, no sólo agrícola sino también el económico, sufre un descalabro. Las zonas de la vid de los grandes propietarios cercanas a la costa desaparecen, también las plantaciones de los pequeños agricultores del pueblo. El intercambio comercial que existía entre los agricultores y los comerciantes del pueblo se rompe y esto hace que la crisis llegue a todos los sectores de la población (agricultores, jornaleros, comerciantes, taberneros,...). Esto supuso un fuerte golpe a la economía local y las posibilidades de trabajo se vieron muy mermadas, quedando como salida la emigración, el trabajo de los jornaleros en los pueblos de Cádiz y Sevilla o la recogida de esparto y leña de la sierra.

A partir del primer decenio del siglo XX se fueron replantando las viñas en la zona de las vegas cercanas a la costa y Fuengirola y los cerros o lomas cercanas al pueblo quedaron para pastos o

cereales. Poco a poco fue adquiriendo más peso como producto agrícola hasta el punto de que en época de vendimia no sólo absorbía la mano de obra del pueblo sino que requerían más hombres que venían de la zona oriental de la provincia de Málaga a vendimiar en el campo de Mijas.

La elaboración de pasas

Miguel Escalona Vega, testigo viviente de esta y otras actividades relacionadas con el campo nos cuenta el proceso de elaboración de pasas y otros detalles relacionados con la vid:

En primer lugar se hace la vendimia de verdeo, la uva que se recoge para ser vendida como fruta de mesa.

La recogida de racimos para la pasa es posterior, cuando ya tiene un grado de madurez para su tratamiento en los paseros. La recolección se hace con navaja, cortado el racimo se coloca en una canasta de caña o mimbre y se transporta a los lagares donde se encuentran los paseros. Una vez aquí, las uvas se tienden empezando por el fondo o pie del pasero hasta llegar al cabecero o parte superior. A partir de este momento empieza el proceso de "pasificación", la duración de este proceso depende de la intensidad del calor, de la humedad del ambiente y del viento. Es la experiencia del agricultor la que marca el tiempo de exposición de la pasa al sol por la cara que se tendió, cuando él considera que ya está hecha por esa cara se le da la vuelta, a esta operación se le llama "volver la pasa", desde el momento de su colocación en los paseros ha podido pasar entre diez y quince días. Aún quedan entre siete y ocho días para que las pasas terminen su "cochura". El momento oportuno para recogerlas lo marca de nuevo la experiencia del agricultor. Si se recoge antes de tiempo llevan demasiado jugo y se pierde y si se deja más tiempo se recogen demasiado secas.

Una vez recogidas se trasladan al lagar para la labor de limpieza y embalaje. La limpieza solían hacerla las mujeres, el embalaje para su comercialización se hacía de tres formas: "catite o racimal" (en racimos), "guarrito" (moldes de formas caprichosas) y en grano o picada. Las de mejor calidad se dejan para el catite (caja de 10 Kg. de pasas en racimos), otros racimos se meterán en los moldes para los guarritos y los restantes se picarán para cribarlos y clasificarlas según su tamaño. Recuerda Miguel los siete órdenes de calidad: reviso, medio reviso, corriente, menudo, escombro y cochaque. Hoy estos términos han sido reducido a tres: extra, primera y segunda.

Los paseros

Los paseros se orientan, a ser posible "pa`donde trahpone er zó" (al sur poniente), pues el sol de la tarde calien-

ta más que el de la mañana; si el pasero goza de una correcta orientación, tarda menos días en completar la cochura.

El pasero es una superficie de monte que traza un rectángulo de 3 a 4 metros de ancho y de 10 a 12 metros de longitud sobre un plano inclinado. La parte alta se llama cabecero y la parte baja fondo, entre una y otra está el cumbrero o combrero, ésta recorre el pasero por el centro y a lo largo apoyándose en su trayectoria sobre los pinganillos o pínganos (palos en los que se apoya el cumbrero para permitir que se pueda desplegar sobre éste un toldo para impedir que las uvas durante su cochura se mojen con las lluvias o les caiga la humedad de la noche). El suelo del pasero se denomina lecho y se cubría con arena gorda de río, se divide en dos partes iguales o patas. Los extremos de cada pata que corre junto al borde del pasero se llama vera, que se enmarca con un pequeño tabique de aproximadamente 20 cm. de altura. La franja de tierra que queda entre los largos de los paseros es la calle y por ella pasa el agricultor para el “ojeo”, cuidado de la fruta durante su pasificación o para los acarreos de uvas o pasas.■

La Bodega

El vino en la historia

Fuentes literarias, mosaicos y restos arqueológicos (ánforas y vasos) y posteriormente monedas con alusiones a la viticultura (racimos de uvas, sarmientos,...) confirman el conocimiento y disfrute del vino en España desde épocas remotas.

Desde un primer momento el consumo del vino estuvo marcado por un significado simbólico, es parte esencial en los rituales y siempre estuvo relacionado con el sentido de la hospitalidad. De sus condiciones beneficiosas para la salud ya hablaban griegos y romanos; en la Antigüedad eran conocidas sus virtudes como vasodilatador y para el tratamiento del sistema circulatorio. Su consumo se consideraba positivo para actividades como la creación artística y popularmente, como hoy, circulaba la equivocada opinión de que el vino favorecía la potencia sexual.

El punto de partida de la producción de vino de forma continuada en la Península Ibérica se sitúa en la época de la colonización fenicia. A partir de este momento en todos los períodos históricos está presente el vino, que junto al aceite fueron los productos fundamentales en el desarrollo de la economía mediterránea. Tan sólo en el Al-Andalus se habla de ciertas prohibiciones relacionadas con el vino, pero lo que realmente parece que estaba prohibido era la embriaguez (también la producida por otros productos de uso corrientísimo como los derivados del cáñamo –kif y hachís- o la nuez moscada). A pesar de estas prohibiciones ni la vinicultura ni la viticultura se extinguieron en el período andalusí, de hecho hay referencias de esta época en las que se habla del vino de Málaga conocido como sharab al malaquí, jarabe malagueño; aunque es en la España cristiana cuando se produce una ampliación de los viñedos, es efectivamente tras la conquista castellana y a principios del siglo XVI cuando el cultivo de la vid experimenta un gran auge, que se mantiene hasta finales del siglo XIX, en Málaga y provincia hasta aproximadamente el año 1.875, año en que la filoxera acaba con las plantaciones de la vid y con ello se pierde el tren del progreso y se detiene el desarrollo industrial.

El vino en Mijas

Siglos XVI-XIX

La primera noticia de la elaboración del vino en Mijas se remonta al siglo XVI, después de la conquista castellana y coincidiendo con el auge de la vid tras la época musulmana. De los documentos consultados no se puede deducir exactamente la cantidad producida pero sí que debía ser alta, esto se deduce por la existencia de documentos que demuestran numerosas ventas de vino que vecinos de Mijas hacen a vecinos de Benalmádena, lo cual explica que con su producción no sólo se abastecía al pueblo sino que quedaba un excedente que se vendía al pueblo vecino. De estos documentos también se desprende que eran numerosos los vecinos que poseyendo viñedos obtenían buenas cosechas que transformaban en vino para su posterior venta y otros que con

viñedos más pequeños lo hacían para el consumo propio.

Los años a que hacen referencia estos documentos son el 1529 y 1530, en el primero hay una venta a vecinos de Benalmádena y a otro de aquí de ocho arrobas a sesenta maravedíes la arroba y trece arrobas de vino "torrentes" y otras seis arrobas al mismo precio. En el 1530 se produce una venta de catorce arrobas de vino y sesenta arrobas de mosto a cuarenta maravedíes la arroba.

Otra noticia posterior que demuestra la continuidad de la elaboración de vino en Mijas aunque en menor proporción, está fechada casi a finales del siglo XVII entre los años 1675 y 1680 y se desprende de unas Actas Capitulares fechadas en 1676 en las que se habla de las cargas fiscales sobre los comestibles y de la bajada de los precios de la arroba de vino y pasa a 4 y 5 reales. La crisis comercial que Málaga sufría en esta época influyó negativamente en esta Villa y por ello de estas mismas Actas Capitulares también se desprende que la producción de vino en Mijas decreció, ya que un tabernero de la Villa, Alonso Martín Valdivia, intentaba comprar vino en Antequera para el gasto de su taberna.

Dos siglos más tarde (s. XIX), también hay constancia de la producción de vino y ello demuestra su continuidad en Mijas, iniciada en el siglo XVI y continuada hasta el XIX. La referencia viene de la pluma de P. Madoz en su diccionario Geográfico, Estadístico, Histórico de España y sus posesiones de ultramar, editado en 1850, donde en el apartado de Mijas y en concreto al hablar de la producción hace referencia al vino como producto elaborado en Mijas.

La fabricación del vino

El procedimiento utilizado desde la Antigüedad ha sido el de pisar y prensar la uva, proceso que a lo largo de la historia ha ido evolucionando en su forma debido a la incorporación de nueva maquinaria, en esta bodega podemos ver una máquina denominada "pisadora" o "estrujadora" que sirve para estrujar y desgranar el racimo de uva y sustituye a la labor de pisarla que se hacía en el lagar tradicional. También la prensa que se exhibe, denominada de jaula, es posterior a las utilizadas en lagares más antiguos, aquellas eran prensas realizadas en madera y denominadas de tornillo o husillo, luego fueron sustituidas por las de hierro y en ambas se utilizaban los capachos de esparto para

depositar la masa de la uva pisada.

Proceso tradicional

Tras la recogida de la uva, éstas se colocan al sol en los paseros, después de varios días y bien asoleadas se trasladan al lagar, donde los hombres calzados de esparteñas ("alpargate" de cáñamo o esparto, cuya suela tiene tres o cuatro cm. De grosor) pisan la uva. Cuando la masa de las uvas pisadas estaba pulposa se rellenaban los capachos y se empieza a cargar la prensa hasta que el último cargo de uva sobre la última capacha haya encopetado la prensa. A partir de este momento comienza el prensado para exprimir todo el mosto, éste cae en el canal de la base de la prensa y de aquí a un depósito desde donde se trasiega a los barriles.

El lagar malagueño

Se le llama lagar no solo al sitio en donde se pisa la uva, sino también a todo el inmueble o inmuebles que constituye el cortijo de la viña.

El lagar (entendido como lugar donde se hace "la pisa") está formado por un suelo de gruesas losas de piedra bien unidas y picadas para que no resbalen los pisadores, rodean estas lozas un poyete de piedra, de unos cuarenta o cincuenta centímetros de altura para evitar que los frutos o los mostos se derramen fuera. Tiene una o varias salidas para que el mosto caiga a las vasijas o depósitos de vino.■

Molinos de Aceite

El aceite en Mijas: Datos históricos

No quedan restos arqueológicos en Mijas que atestigüen la elaboración del aceite en los siglos anteriores a la época musulmana, pero es de suponer la existencia de prensa aceitera de tipo romana utilizada para este fin. En cambio sí hay referencias bibliográficas que nos hablan de un molino de aceite en el que se molturaría la aceituna recogida en estas tierras durante la Mijas musulmana (siglos VII-XV). Es en el Repartimiento de Mijas donde se hace alusión a un molino árabe:

"Molino del conçejo

un sytyo de molino de aseyte que hera de moros, questá alinde con la vinna de Juan Blanco e con jardyn de Estevan Martín, questá en la cueva. Diose al Conçejo para las obras de la fortalesa. Testygos Diego de Ribera, bachiller, e Diego de Santestevan e Diego del Castillo –

Era en este molino donde nuestros antepasados

musulmanes obtenían el Al-zayt (el jugo de la oliva) y a partir de la dominación cristiana tal como se describe en el Repartimiento este molino pasa al Concejo Municipal que consciente de que el aceite era un producto de primera necesidad y de que no podía escasear controla su venta y la otorga en forma de "Estanco del aceite" "en pública subasta, otorgándose a la persona que se comprometiera a dar abasto de dicho producto y a unos precios asequibles." Los arrendamientos tenían un carácter anual. Hay noticias de estos arrendamientos en los años 1528 y 1529.

En 1528 se hizo cargo del estanco Francisco Cepedo, por todo el año y a tres reales y medio la panilla (aproximadamente 1,15 litros)

En 1529 también obtiene la renta del estanco el mismo vecino, el cual se obliga *"de dar azeyte a todo el pueblo desde oy dia de la fecha desta carta fasta el dia de Navidad" a precio de tres maravedíes y medio la panilla de "azeyte bueno para comer limpio". Se obliga a que no falte durante este tiempo el dicho producto y si por algún motivo faltase, por cada vez que esto ocurra que caiga en la pena de cinco maravedíes, salvo si hubiera ido a por él fuera.*

Otra referencia la encontramos en el siglo siguiente (XVII) donde ya se habla de dos molinos: *"cada molino de aceite con su viga y con siete pilones chicos y grandes y su caldera y todos sus aderentes pa poder moler corriente con su media aRoba y quarto todo de cobre y asimesmo vn pedazo de olibar y tierra que le pertenece..."*

En el siglo XVIII sigue manteniéndose esta actividad y prueba de ello es la aparición en el Catastro del Marqués de la Ensenada de la profesión de Molinero como una actividad estable y permanente en la Villa. En el siglo XIX y en el Diccionario Geográfico, Estadístico, Histórico de España y sus posesiones de Ultramar de P. Madoz, se habla ya de 4 molinos de aceite.

Del siglo XX tenemos testimonios orales que nos cuentan de la existencia de hasta 7 molinos que permanecieron trabajando alguno de ellos hasta los años 60.

El aceite en Mijas: Datos etnográficos

El proceso de elaboración del aceite comienza con la recogida de la aceituna, este es un trabajo artesanal duro, al aire libre en época fría de noviembre a febrero. En olivares pequeños es la propia familia quien realiza el trabajo (abuelos, padres, hijos,...). En extensiones más grande se trabajaba a jornal. Desde muy antiguo ha sido una labor que han realizado las mujeres.

El sistema más utilizado se conoce como "el vareo de la aceituna" y consis-

te en golpear con una vara de algarrobo, olivo o caña a las ramas para que las aceitunas vayan cayendo sobre las lonas preparadas al pie de los árboles. El vareo no sólo consiste en golpear las ramas, sino que exige una técnica especial para no dañar ni al fruto ni al árbol y mermar su productividad.

Una vez recogida las aceitunas se trasladaban al molino en mulos y eran vertidas en los trojes (atrojes o trojiles), pequeños depósitos donde permanecían hasta empezar el proceso de molturación, antes de pasar al empiedro había que lavarla y quitarle los elementos extraños: tierra, piedra, hojas, restos de ramas, hierbas,... Una vez limpia pasan a la tolva y de aquí al empiedro, sobre la piedra solera y son las piedras rulos las encargadas de triturarlas. La masa resultante se recogía en seras de esparto (capachos) y mediante el prensado se obtenía el aceite. Este aceite fluía por un canalillo que hay alrededor de la prensa e iba una gran tinaja o depósito situado bajo el suelo, ahí se deja reposar para que las impurezas (alpechines) se depositen en el fondo, y el aceite limpio se sacaba con cuidado para no revolverlo con el del fondo.

Posteriormente, el orujo o mastrujo (desecho de la aceituna: piel, pulpa y hueso), se vuelve a exprimir, esta vez con ayuda de agua caliente. Esta segunda presión daba como resultado una mezcla de aceite y agua que caía de nuevo al depósito, el aceite flotaba y era retirado con cucharones metálicos. Este aceite era de menor calidad que el resultante del primer prensado.

El orujo que quedaba después del segundo prensado se utilizaba, una vez convertido en carbón fino, llamado cisco, para la calefacción de las casas en los braseros. Mezclados con cal viva y mejor aún haciéndolo fermentar con estiércol y orines resultaba un abono excelente. Y mezclado con salvado y bien remolidos como alimento para cerdos y aves de corral.

Recursos expositivos relacionados con el aceite

Se exponen dos tipos distintos de molino de aceite o almazaras (lugar de exprimir). Uno de ellos es de los denominados de sangre (a la izquierda), reciben esta denominación aquellos molinos cuyas piedras eran movidas por tracción animal o humana, dependiendo de la zona se utilizaban animales distintos: buey, burro, mulo o camello y era el sistema más utilizado en el siglo XVI. Éste que se expone es de finales de siglo XIX y realizó su última molienda en el año 1.940.

El empiedro del otro molino (derecha) es movido mediante un sistema de poleas con energía mecánica. Es de principios de siglo XX y estuvo localizado en Mijas Pueblo hasta los años 60.

También las prensas de estos molinos son distintas, la del molino de sangre es accionada con ayuda de la mano del hombre y la otra es de presión hidráulica (con agua).

La comercialización del aceite en ambos molinos la hacía el propietario, generalmente las aceitunas no eran suyas sino que las aportaban otros agricultores propietarios de olivares que cobraban dichas aceitunas en especie, a cambio de aceite.

Alimentación, iluminación y fabricación de jabón

En Mijas además del uso del aceite en la alimentación, se ha utilizado para otros menesteres; en el caso de la iluminación se ha venido haciendo hasta aproximadamente los años 40 en que se instaló la luz eléctrica en las casas, “cuando daban la luz a las 7 de la tarde hasta el alba y había sólo una bombilla por casa” hasta entonces el aceite era utilizado en candiles y éstos junto a las velas eran la única fuente de luz que había en las casas.

Otro uso generalizado era el de la elaboración de jabón, siguiendo un procedimiento que se origina en época romana. Hay referencia alusiva al Siglo XVI en la que se habla del oficio de jabonero, cuyas funciones estaban recogidas en las Ordenanzas de la Ciudad de Málaga:

“En Mijas tenemos atestiguada su presencia por un documento en el que un vecino se compromete a “ensennar el oficio de hazer xabon” a otro vecino a cambio de quince reales de plata, precio un tanto elevado si tenemos en cuenta que el procedimiento para fabricarlo no es nada complicado (consiste en mezclar grasa vegetal o animal con potasa, contenida en las cenizas vegetales, que pueden actuar como álcali y también eliminar las impurezas que pueda contener la grasa).

La gran importancia de la ceniza en este proceso hace que se efectúen frecuentes fuegos en los montes cercanos, que serán protegidos por las ordenanzas. Sólo tendrán licencia para hacer fuego los jaboneros; su no cumplimiento acarreaba una serie de penas; y un cierto control por parte del Concejo sobre esta actividad. A veces los jaboneros de la capital se proveían de ceniza procedente de Mijas, bien porque aquí fuera más barata o bien porque no hubiera abundancia de tal producto en Málaga"1

La elaboración del jabón se ha mantenido hasta la mitad de este siglo utilizando el aceite de peor calidad resultante de los sucesivos prensados, pero aún hoy hay familias que siguen haciendo jabón con el aceite sobrante de la cocina, la receta es la siguiente: 6 litros de aceite y 6 litros de agua por cada kilo de sosa. Se mueve con un palo hasta que espesa y se deja reposar en un recipiente durante un día para después cortarlo en pastillas.

La aceituna

Además de utilizarla para la obtención del aceite, el consumo de la aceituna aliñada estuvo y sigue estando muy extendido en Mijas. Las labores de "partirla" y aliñarla las han hecho normalmente las mujeres y los niños de las casas para el consumo familiar, aunque también ha habido y sigue habiendo familias que venden el producto en pequeñas cantidades a vecinos del pueblo.

Son dos los métodos más tradicionales para su preparación, el primero de ellos consiste en partir la aceituna sobre un banco o mesa con la ayuda de un mazo de madera, una vez partida se introduce en una orza con agua y se va cambiando ésta hasta que "saben dulces y están listas para aliñar". El otro método consiste en no partirlas y sumergirlas en sosa durante 24 horas (100 gramos de sosa disueltos en agua por cada 50 kilos de aceituna), después se cambian a un recipiente con agua limpia y a los dos días están preparadas para aliñarlas.

El aliño

Ya en época romana los aliños eran cosa cotidiana y hay constancia de la utilización de hierbas aromáticas como el hinojo y otras para su preparación.

En Mijas aún se sigue utilizando el hinojo en la fórmula más extendida para

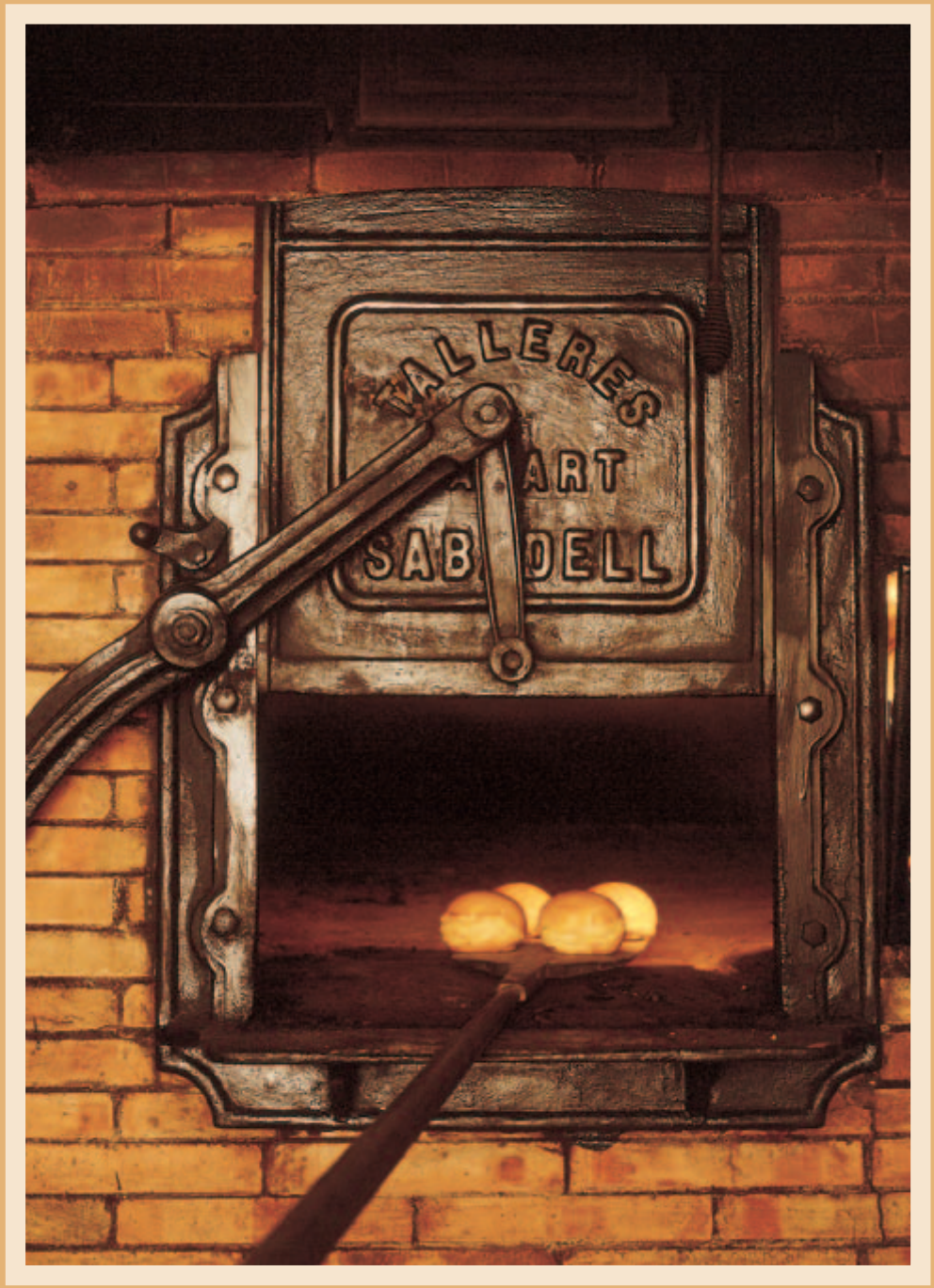
el aliño de la aceituna, además de otras plantas autóctonas del campo y la sierra como el tomillo, el romero, el “pimiento colorao” (pimiento rojo seco en trocitos), sal y limón.

Labores agrícolas que exige el olivo

Siglo XVI

En documentos del Archivo Histórico Provincial de Málaga fechados a principios del Siglo XVI referidos a Mijas encontramos notas de las labores que los agricultores de la época hacían en los olivares:

“Hacia febrero, una vez recogida la aceituna, se le daba una labor de arado, y otra en verano para airear la tierra, cavándose a mano donde no llega el arado. Se le hacían otras labores complementarias como regarlos, limpiarlos o podarlos después de la recogida y “descercallos e ponellos en obra e manera que todo esté bien fecho a vista de labradores”.La recogida se haría entre noviembre y febrero”.■


TALLERES
ART
SAB DELL

La Panadería

El pan de Mijas
Datos históricos

A finales del siglo XV hay datos que confirman la existencia de 5 molinos de ”pan moler”de los cuales 2 estaban situados en el pago de Osunilla. Estos dos molinos por su situación en Osunilla podrían corresponder a las donaciones que se hicieron en Málaga entre 1493-96.

Otros documentos que hacen alusión a la elaboración del pan en esta villa se fechan en el siglo XVI, de su estudio se deduce que además de un horno público que pertenecía al Concejo existían otros privados, y también algunos particulares dedicados al uso doméstico, a las necesidades de la casa, aunque, ocasionalmente, se pusiera a la venta algún excedente.

“La explotación del mencionado horno público iba a reportarle al Concejo no sólo unos ingresos en

especie, sino también le permitiría establecer un control sobre el precio del pan, así como el peso y la calidad del mismo. El cómo se arrienda la panadería y en qué condiciones nos lo explica un precioso documento en el que se detalla lo siguiente:

Se han de traer pesas de Coín para que quede el pan conforme a las dichas pesas.
Que venda el pan pesándolo ante el comprador.
Arrendamiento por un año.
Renta de dieciocho fanegas de trigo.
Dará el arrendador fianzas al Concejo.
El precio del pan será de cuatro maravedíes.
El arrendador es un vecino de Mijas, Francisco Benito Cepedo (o Cepedo Benítez), y sale por su fiador Juan Blanco."

Otro documento relacionado con este tema está fechado en el siglo XVII y en él se habla de los arrendamientos anuales de "pan sembrar" que hacía el Depositario del Pósito entre los vecinos. El trigo del Pósito era amasado y dedicado al abastecimiento de los vecinos de esta Villa, que obtenían por fanega 46 hogazas de pan "bien sernido y sasonado y de treinta y dos onsas cada ogasa pan panadero servido por sedaso de media tela"

En el Siglo XVIII, año 1752, en el Catastro de Ensenada, se contabiliza doce panaderos, número elevado para los 3.638 habitantes de la Mijas de entonces.

El pan de Mijas

Datos etnográficos

Diferenciamos en Mijas dos ámbitos distintos donde se desarrollan el proceso de elaboración del pan: los núcleos urbanos (Las Lagunas, La Cala y Mijas) y las zonas rurales. En el primero se sigue manteniendo el sistema tradicional de panificación con ayuda de nuevas técnicas industrializadas o semiindustrializadas, éstas son generalmente industrias familiares que abastecen al pueblo, tan sólo en una panadería se mantiene el horno de leña. En el campo aún hay familias que elaboran su propio pan cada 8 ó 10 días como una tarea doméstica más, empleando un instrumental muy sencillo y un pequeño horno de leña.

Proceso de elaboración en panadería tradicional

El trabajo del panadero comienza de madrugada, primero se elabora la masa en el lebrillo o artesa amasando con los puños y con un trozo de masa del día anterior que sirve como levadura natural (levadura o masa madre); luego se cortan grandes trozos de masas que pasan al mastrén hasta que está lo suficientemente afinada. Después se pasa la

masa al banco, donde se labran las piezas. Posteriormente se colocan en tablas cubriéndolas con tela (masera) para que la masa vaya fermentando durante media o una hora, según el peso de la pieza y la temperatura ambiente. Antes de meter el pan en el horno se le hacia algunos cortes y se picaba la superficie con un punzón (pieza de madera con alfileres) o tenedor, para que cueza mejor y no se formen huecos (no se levante).

Mientras se ha ido trabajando con la masa se ha ido caldeando el horno con leña recogida en la sierra o en el campo.

Cuando el techo del horno adquiría una tonalidad blanca indicaba que se había alcanzado la temperatura ideal para cocer el pan, en este momento haciendo uso del tirabrasas se acercaba las brasas a la puerta del horno y acto seguido y ayudado del barreor o barreero (trozo de trapo o saco mojado en el extremo de un palo) se limpiaba el suelo del horno.

A partir de este momento se introducen las piezas con una pala de madera y se colocan en filas, alumbrando el horno con un candil.

Tras la cocción el pan se saca del horno y se coloca en tablas para que se enfríe y posteriormente ya está dispuesto para su comercialización.

Las piezas tradicionales de Mijas eran los panes de kilo y medio kilo, en la actualidad y desde hace años se vienen elaborando otras como los bollos, las roscas y las “abarditas”. Se sigue manteniendo la tradición de hacer “hornazos” por Cuaresma, un pequeño pan con un huevo cocido y alguna filigrana realizada con la misma masa. Además del pan de harina de trigo hubo una época en que se elaboraba sólo con harina de maíz, otro con mezcla de maíz y trigo (conocido como “pan mestizo” por eso de la mezcla) y pan de harina de trigo con centeno.

El “pan de Mijas” es un producto que ha gozado de mucho prestigio dentro y fuera del pueblo, siempre ha llevado fama de pan muy bien hecho y todavía hoy se mantiene la calidad que en su momento le hizo merecedor de ese prestigio y son muchos los viajeros visitantes que preguntan por él.■

La carpintería tradicional

Los útiles que se exponen en esta carpintería han sido cedidos por los herederos de Cristóbal Cortés y son una muestra de las herramientas utilizadas en las labores de la carpintería tradicional antes de la incorporación de herramientas y maquinaria moderna. La mayoría de ellas están realizadas en madera.

Tanto en la carpintería de Cristóbal Cortés, como en otras del pueblo, los carpinteros “le metían mano a todo”, lo mismo arreglaban el trillo para las mieses que el bieldo para la paja, hacían muebles para la cocina, el dormitorio (la cuna, la mesita de noche,...) las alacenas de comedores y hasta los ataúdes. Todo realizado con escasos medios y pocas herramientas: la sierra, la azuela, el martillo y el escoplo entre otras.

Hay una referencia histórica del siglo XVI que hace alusión a estas herramientas, en ella se habla de la existencia de instrumentos relacionados con la carpintería: escoplos, gubias, sierras, azuelas; y aporta datos que hace pensar que algunos agricultores poseían herramientas que les permitían fabricar o repasar ciertos instrumentos, sobre todo de madera, estuvieran o no destinados a fines agrícolas (fabricación de astiles y mangos para las herramientas, cuencos, etc.)■

Sala Carmen Escalona

Ceramista mijeña con un estilo propio y muy personal que dota a sus obras de vida propia, en la Sala donde se exponen sus obras podemos hacer un recorrido por los antiguos oficios de Mijas a través de placas de cerámicas como “el sillero”, “las colmenas”, “la aceituna”, etc.. También en la Sala Campo se expone “la era”, una obra de mayor formato que es punto de referencia y de comentarios de todos los visitantes de este Museo.■

L.ESCALONA
ALFARERIA

El telar en Mijas

Datos históricos

Los datos históricos que hacen referencia a esta artesanía en Mijas se fechan en el siglo XVI y no hay constancia de siglos anteriores durante la época árabe, aunque es fácil deducir que la labor desarrollada en el siglo XVI es una continuación de los siglos anteriores en los que los moriscos trabajaron en ello.

Los siguientes datos han sido extraídos del trabajo de Juan Luis Espejo Lara que sobre la Mijas del siglo XVI realizó:

En el repartimiento de Mijas ya aparece un vecino cuya profesión es tejedor (Juan García, cristiano nuevo) y otro que realiza la labor de espadador (realiza la labor previa al hilado que consiste en macerar y quebrantar la fibra para eliminar la pelusa que impide el hilado).

En 1.528 otro vecino, Cepedo Benítez, efectúa una compra a otro vecino de un telar en veinte reales, y , en 1.529, vuelve a comprar otro telar por la

misma cuantía.

También tenemos otras ventas de telares y aparejo de telares entre otros vecinos, tanto de la Villa como con otros vecinos de la cercana Benalmádena. La existencia de varios telares en el mismo año, 1.528, en una población con poca demanda, nos indica que, posiblemente, la existencia de un telar no significaba que el poseedor trabajase para el público, sino que podía tenerlo para sus necesidades domésticas, así gran parte de los vecinos transformaban, al menos en una primera fase de elaboración del producto, la materia prima, fuera de lana, cáñamo, lino o seda.

La artesanía del telar

La elaboración de tejido se remonta a las civilizaciones más antiguas, hay restos arqueológicos que así lo demuestran en el antiguo Egipto en el año 1.580 a.C. También está demostrado que la técnica del telar fue una evolución del trabajo en otras fibras vegetales rígidas como la caña, el bambú o la mimbre, con las que se hicieron los primeros tejidos.

Esta artesanía llega a España de mano del pueblo árabe y en concreto en Andalucía toma un gran desarrollo con las técnicas y diseños orientales que hasta ese momento eran desconocidos en nuestra tierra.

A partir de este período se crean talleres en Málaga, Granada, Almería,...en los que se producen bellos y refinados tejidos de seda y lino, o hermosas alfombras.

Con la expulsión de los moriscos esta industria fue decayendo de forma paulatina, hasta su casi total extinción.

En la actualidad en la provincia de Málaga se mantienen talleres en Macharavialla, Colmenar, Gaucín, Frigiliana, Estepona, Málaga capital y Mijas, en esta villa en la que usted se encuentra el Ayuntamiento a través de la Universidad Popular mantiene un taller donde aún se trabaja con técnicas y telares tradicionales a la vez que se crean nuevos diseños adaptados a la demanda actual, también Mauricio Castillo mantuvo viva la tradición hasta hace pocos años (el telar que se expone en esta dependencia fue donado por él).■

La Vivienda

Con esta sala pretendemos enseñar cómo era una casa tradicional en el campo de Mijas y a través de ella cómo se vivía en los años anteriores al desarrollo turístico. Hemos recreado un espacio donde el hogar o chimenea ocupa un lugar principal y alrededor de ella los útiles caseros de las cocinas de entonces, la mesa para comer, el platero,...

La vivienda tradicional en el campo de Mijas

La casa tradicional de campo en Mijas cumple con todos los requisitos de la arquitectura popular: es una casa adaptada al medio climatológico y paisajístico (orientada al sur, de pequeñas ventanas para evitar las altas temperaturas de la zona y mucha cal en sus paredes también como defensa del blanco ante la acción directa de los rayos del sol), está realizada sin la participación de arquitectos, por procedimiento de autoconstrucción y con materiales naturales extraídos del propio entorno (piedra, barro y cal), a la hora de edificarla se tiene en cuenta sobre todo el uso, la costumbre y las tradiciones locales, pre-

domina el sentido práctico, la economía de medios y la ausencia de comodidad. Al igual que en otras etapas históricas más antiguas hay una perfecta relación entre medio y hombre: el suelo proporciona la materia prima y el hombre la actividad transformadora, la mano de obra.

En cuanto a su forma y tamaño destaca por ser reducida, de una sola planta, aunque con un altillo o cámara bajo el tejado utilizado como secadero, granero, despensa e incluso dormitorio. Está cubierta a doble vertiente con tejas árabes o planas y bajo éstas caña y barro sosteniendo a las propias tejas, las ventanas son de madera protegidas con rejas y quizás la nota más características de su exterior sea la blancura de sus fachadas, producida por las múltiples manos de cal originadas por el tan arraigado deseo de limpieza en las familias que las habitaban, así como por la razón aducida anteriormente referida a la protección de los rayos solares y otra razón también de carácter higiénico, el poder microbicida de la cal frente a las epidemias (era frecuente oír “la cal lo mata todo”)

Otra protección contra las altas temperaturas y el sol lo constituía el tradicional sombrajo delante de la fachada principal de la casa, formado por una parra plantada con el doble objetivo de poder obtener uvas y conseguir sombra o realizado con fibras vegetales apoyadas sobre vigas de madera y éstas sobre unos pilares hechos de obra, bajo él solía haber un poyete también de obra que hacía las veces de banco y el suelo de la entrada solía estar empedrado. Para cubrir el suelo interior se utilizaba el mazarí (loseta de barro cocido, basta, de color rojo y de 30 x 30).

Las dependencias interiores la formaban la cocina y los dormitorios, ocupando la cocina la mayor superficie y utilizada además como lugar para estar en las horas de comida y descanso. En

algunas viviendas la cocina fue una pieza aislada, independiente del resto del conjunto pero junto a él. Destaca también como construcción aneja el horno de pan para el autoabastecimiento de la familia. Hay que señalar que en las antiguas casas no existían instalación de agua corriente ni electricidad, ni por supuesto cuartos de baño. Para suplir estas carencias el agua se cogía del pozo, se transportaba en cántaros y se conservaba en tinajas o en los propios cántaros colocados en las tradicionales cantareras de madera o en las empotradas en la propia pared; se alumbraban con candiles; las necesidades fisiológicas se hacían en la cuadra o al aire libre y la higiene corporal haciendo uso del lebrillo o la palangana.

A la hora de ampliaciones por necesidad de una nueva dependencia, se agrega ésta al cuerpo del edificio ya construido, sin norma de ningún tipo, donde mejor convenga.

En cuanto a la vida de sus moradores hay que decir que era un modelo de auto abastecimiento y de reutilización y reciclaje de todo cuanto había: se hacía el pan como se ha señalado anteriormente; la huerta proporcionaba las verduras y legumbres necesarias; con la matanza del cerdo, del cual se aprovechaba todo, había embutidos, carnes y manteca para una larga temporada; la leche la proporcionaba las pocas cabras o vacas que se tenía; el jabón se hacía con el aceite que iba sobrando; las piezas de cerámica que se rompían se lañaban y cualquier cosa que se rompía se “componía” o se “gobernaba”.■

La Choza

Es otra forma de vivienda utilizada en Mijas, en muchos casos han sido el origen de las propias casas tradicionales, que empezaron siendo chozas y a la vez que la familia que la habitaba iba teniendo medios iba reformando hasta llegar a lo que se puede considerar casa. Se puede afirmar que es el eslabón inferior dentro de las distintas formas de hábitat conocidas en Mijas, habitadas por las familias más humildes. Al margen de los pocos casos de familias que han habitado en cuevas.

Al referirnos a choza lo entendemos como la vivienda cubierta con tejado de fibras vegetales, en concreto en Mijas se utilizaba el “barrueso”, juncos o cerrillo; las paredes se hacían de barro y piedra que luego se enlucían con cal y arena de río o arroyo. Este mismo sistema de cubierta también se utilizaba en las cuadras de los animales. El suelo más común era de tierra prensada y también lo había empedrado. La precariedad de los materiales utilizados, sobre todo en la cubierta, hacía de la choza una vivienda muy incomoda y frágil, sobre todo en los días de lluvia y frío; otro inconveniente era el gran riesgo de incendio que conllevaba el tejado. Han existido en todas las zonas rurales del término municipal. Como dato histórico hay que señalar que a finales del siglo XIX en un informe que se realizó en 1899 se contabilizaban 119 chozas en el campo de Mijas, habitadas por jornaleros, sobre un total de 400 unidades consideradas como viviendas. En la actualidad quedan restos de una de ellas en la zona rural de Entrerríos y personas que recuerdan la vida en ella y características de su peculiar construcción.■

La casa de pueblo

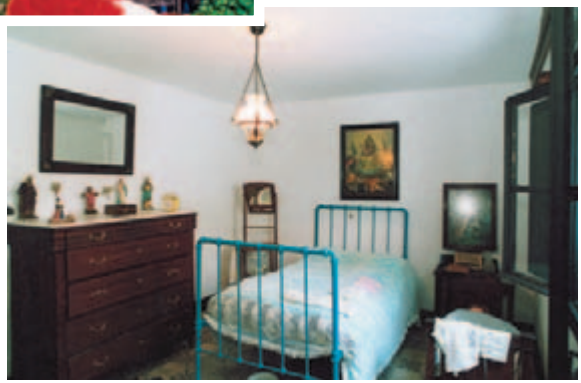
Urbanísticamente, Mijas, está considerada como pueblo blanco de trazado árabe en sus calles, ello junto a su situación en la falda de una sierra a 420 metros de altitud sobre el nivel del mar, van a condicionar con gran peso la construcción de las casas, que se van a adaptar a lo accidentado del terreno. En cuanto a los materiales utilizados no difieren de los de la casa de campo (piedra, barro y cal). Solían ser de uno o dos pisos, de menor altura el superior y la cubierta con tejas. Es herencia musulmana el patio como eje central de la casa, en él solía haber un pozo que cubría las necesidades de agua de la familia que habitaba la casa, con frecuencia una parra que hacía las veces de “sombrajo” y muchas macetas con flores. En algunos casos también había un espacio dentro del recinto de la casa dedicado a huerto e incluso espacio para árboles frutales que facilitaban el autoconsumo familiar. Los animales de labor tenían su espacio en el corral, que solía estar al fondo de la casa, por esta razón se empedraba la entrada (el portal o zaguán) hasta el patio, con el fin de que los animales no estropearan la solería, que eran lozas de barro cocido las más antiguas y luego se fueron sustituyendo por otras de cemento.

En las casas de dos plantas se situaba la cocina en la planta baja y los dormitorios en la alta, la cocina era la protagonista de la decoración, en ella se solía construir los vasares o chineros y estos se llenaban de piezas de cobre o azófar, fuentes y cacharros de cerámica. Valga como testimonio el texto de D. Juan Valera, citado por Azorín en “El

paisaje de España visto por los españoles”:

Por pobre que sea la lugareña, tiene la casa saltando de limpia, los suelos parecen bruñidos a fuerza de aljofifa. Si el ama de casa goza de algún bienestar, resplandecen en dos o tres chineros el cristal y la vajilla, y en hileras simétricas adornan las paredes de la cocina peroles, cacerolas y otros trastos de azófar o de cobre, donde puede uno verse la cara como en un espejo”.

Al igual que en las casas de campo lo más llamativo de su exterior era la blancura de su fachada a fuerza de manos de cal. Las razones de tanta blancura en sus fachadas son las mismas que las aducidas en el texto referido a la casa de campo (afán de limpieza de las amas de casa y protección contra los rayos solares). Se solía blanquear la casa completa una vez al año, al inicio del verano cuando ya no había riesgos de lluvias y periódicamente cualquier pretexto era bueno para dar una “bajerita” (la fiesta del Corpus, el día de la Virgen de la Peña,....). Esta tradición aún se mantiene y está tan arraigada entre las mujeres mijeñas que es motivo de crítica si alguna se descuida y no mantiene su fachada limpia. Antaño era tradición “sacar el filo” entre el suelo y el inicio de la pared con una mezcla de cemento y agua y con mucho pulso por parte de la mujer que lo hacía.■



El horno de campo

Construido junto a la propia casa, compartiendo una de sus paredes, o en lugar muy cercano, ha sido compañero inseparable de la gran mayoría de las viviendas de campo. En las fotografías se puede observar como los hay de distintos tipos y forma de construcción, según vaya junto a la casa o no, y además ninguno de ellos responde a un modelo ya fijado sino que se construía adaptándolo a la vivienda a la que pertenecía y siguiendo el gusto personal y habilidad de las personas que lo construía.

El horno de campo es de poca capacidad, consta de una bóveda de tierra y piedras, en la parte frontal aproximadamente a un metro del suelo está la puerta, que se cubre con un trozo de madera forrada de chapa o chapa sola, ésta especie de puerta va sin bisagra en los más antiguos y se sostenía con un palo desde la misma puerta hasta el suelo. En la parte posterior del horno hay un agujero que sirve de entrada de aire para mantener y avivar el fuego, una vez encendido el horno y caldeado se tapaba este agujero con alguna hierba verde, evitando la entrada de oxígeno y, por tanto, manteniendo una temperatura estable para la cocción.

Como hemos señalado en el texto referido a la Panadería Tradicional de Pueblo, en estos horno de campo el pan es elaborado por la propia familia cada 8 ó 10 días como una tarea doméstica más, empleando un instrumental muy sencillo, amasando a mano en un lebrillo y con ingredientes naturales, lo que hace que en la actualidad al referirse al pan cocido en horno de leña y a la antigua usanza se diga de él que “este pan está más bueno de un día “pa´ otro” , entre otras cosas por que aguanta mejor el paso de los días, e incluso ya duro, al cabo de los 5 ó 6 días se aprovechaba utilizándolo para sopa. En cuanto al tamaño de las piezas hay que señalar que la costumbre más extendida era hacer panes grandes, de kilo o más.■

SUR

Los mejores años de mi vida los he pasado entre paredes. ¿Mereció la pena? Nunca cedió mi fe en la democracia. La tiranía de la dictadura no puede durar eternamente...

Sala Manuel Cortés Quero

El Topo de Mijas

Manuel Cortés fue el último alcalde republicano de Mijas, tras salir del pueblo como combatiente y regresar en 1939 se vio obligado a esconderse en su propia casa durante un periodo de 30 años. Años de silencio y sacrificio por haber luchado por la libertad y contra el fascismo.

Con esta Sala se pretende homenajear no sólo a Manuel Cortés sino a todos aquellos hombres que no tuvieron oportunidad de defender sus ideas porque a la fuerza silenciaron sus palabras en beneficio de otras vacías de contenido social pero de grandes efectos psicológicos. La vida de este señor y de otros que pasaron por similar calvario están recogidas en la obra de Jesús Torbado y Manuel Leguineche “Los Topos”.

En la Sala recreamos el dormitorio donde pasó encerrado la mayor parte de su vida y para ello nos hemos valido de la obra antes mencionada y de testimonios orales de su familia. El acceso a la sala se hace a través de un armario que en su casa tapaba el pequeño habitáculo donde hacía vida, hay un espacio para una cama, mesita de noche y en ella libros y revistas taurinas de la época y mucho "tabaco de liar".

Foto original de Manuel Cortés en la habitación de su casa unos días después de su salida. Esta foto sirvió de referencia para la recreación de la sala dedicada a él en este Museo.

Reproducimos a continuación los textos que exponemos en el Museo extraídos de la Obra "Los Topos" donde se da una visión de la vida cotidiana y de sus preocupaciones en su encierro:

...Salía de noche, como las lechuzas, para expansionarme un poco, para estirar las piernas agarrotadas, mover los brazos. Mis músculos estaban entumecidos y doloridas las articulaciones. Me tumbaba en el camastro, paseaba por el cuarto con cuidado de no hacer ruido, preocupado por no toser. En realidad, el hecho de estar allí, en un lugar tan transitado, mesón y barbería al mismo tiempo, me beneficiaba. ¿Cómo se les iba a ocurrir buscarme en un sitio tan concurrido?...

...Bebía agua y muy raras veces vino. Nunca he sido muy aficionado al vino. Mi vicio era el tabaco, me fumaba todo el tabaco de racionamiento que me traían. Mis discusiones con Juliana eran continuas por aquel vicio mío. "Que van a ver el humo, Manolo, que algún día van a ver el humo...". Era imposible que lo vieran pero Juliana estaba obsesionada con cualquier fallo en el sistema de seguridad....

...Nada más llegar pusimos manos a la obra. Había que descombrar el armario, sacar los trastos y dejarlo limpio. Ese fue mi refugio durante unos días, hasta que preparé uno nuevo. Estaba situado bajo la escalera, que taladré. Abrí un boquete que venía a parar al hueco. Sobre el orificio encajé una especie de loza de yeso que pinté de colorado. Cuando la dueña de la casa venía para sacar o meter los bidones de aceite de oliva, corría a ocultarme en la alacena. La dueña nunca sospechó que allí se hubiera hecho obra, tapiado el hueco por la mitad y perforado bajo la escalera. Elegimos para la operación las fechas de un Jueves y un Viernes Santo, porque la vecina de al lado de la que nos separaba sólo un débil tabique acudía puntualmente a las procesiones y a los oficios. Los tambores y la música de Semana Santa impedí-

an que se escucharan los ruidos del serrucho...

....Los dientes me los sacaba yo mismo uno a uno en cuanto asomaba el dolor, con más paciencia que un santo. Duro como estaba, el diente o la muela, la quebrantaba poquito a poco, hasta que el cabo de cuatro días de removerla se aflojaba y entonces, "ras", lo extraía de un golpe con la mano, sin necesidad de alicates o tenacillas. Me arranqué unos nueve o diez dientes por este método. "Ten cuidado, me advertía Juliana, si se et infecta criarás cosa mala". Me colocaba delante del espejo y dale que dale, medio retorcido de dolor los echaba fuera. Las peores fueron las que, a pesar de todos los tirones no se movían de su alvéolo. Al salir, los dentistas me sacaron otras cuatro muelas, aquí en Mijas y en Ronda....

...Mi hija se casó en 1,960, pero hube de conformarme con verla salir a la Iglesia desde un boquetillo de arriba. La comitiva salió de casa y a la vuelta de la ceremonia, María pudo escurrirse como habíamos convenido y subió a mi habitación para darme un beso. Abajo el novio la buscaba, "¿dónde se habrá metido ahora esta mujer?". María se lo confesó durante el viaje de bodas. Silvestre no se sintió molesto, "ahora me explico –dijo-, los ruidos que escuchaba de vez en cuando en el piso de arriba y tus tardanzas cuando ibas a casa para que et dejaran salir o cuando me echabais de allí al empezar un buen programa de televisión...",...

...Faltaba ya muy poco, menos de lo que yo imaginaba, para volver a la vida, para existir legalmente. El viernes 28 de Marzo de 1,969, a las 10 de la noche, estaba como de costumbre, con la oreja pegada a la radio para escuchar el parte que diera referencia de los acuerdos tomados por el Gobierno. Fue el Ministro de Información y Turismo, Manuel Fraga Iribarne, el encargado de anunciarlos. Se me formó un nudo en la garganta cuando el ministro leyó algo que por la emoción del momento no pude comprender cabalmente, algo sobre un perdón que Franco concedía para los delitos cometidos desde el 18 de Julio de 1,936 hasta el primero de Abril de 1,939. Era lo que yo esperaba desde hacía treinta años, pero me contuve y me dije:

-Manolo, puede ser una alucinación, tranquilo, no vayas a echarlo a perder ahora.

...El 13 de Abril de 1,969, domingo, el diario "Sur" de Málaga traía en titulares la noticia: "Al prescribir las responsabilidades de la Cruzada, Manuel Cortés Quero ha permanecido treinta años encerrado en casa. Fue el último alcalde de la época republicana en Mijas." "Su mujer Juliana Moreno López ha sabido guardar celosamente el secreto que tan sólo compartía con su hija María." Y publicaban fotos mías de paseo por el pueblo. Los periodistas de todo el mundo no tardaron en llegar, como moscas a la miel, y me hartaron tanto que decidí no conceder más entrevistas.

Los mejores años de mi vida los he pasado entre paredes. ¿Mereció la pena? Nunca cedió mi fe en la democracia. La tiranía de la dictadura no puede durar eternamente...

...Como un turista que, por primera vez llegara desde el frío, Manuel tomaba asiento en una silla del patio de su casa, se desprendía de los zapatos y se tostaba al sol, ejercicio prohibido durante treinta años. Allí se le escuchó una frase dirigida a sus correligionarios del partido socialista:

-Al menos para mí, la guerra ha terminado...

Centro de Interpretación de las Torres Vigías

Siglos XVI-XIX

La Cala . Mijas Costa

Justificación del interés en la creación del Centro y su tipología

El proyecto para la creación de un centro de carácter etnográfico-histórico dedicado al mar y a las torres vigías en la costa de Mijas viene motivado por un interés cultural y turístico de este Ayuntamiento en una zona eminentemente turística y entre otros objetivos se pretende dar utilidad a un edificio histórico y emblemático que estaba cerrado al público. La “rentabilidad social “ supone logros positivos no sólo en el apartado cultural y turístico sino también desde el punto de vista educativo, económico y social de La Cala de Mijas.

Con la creación de este Centro de Interpretación en la Torre Batería de La Cala cumplimos dos objetivos culturales de gran importancia y trascendencia en el municipio:

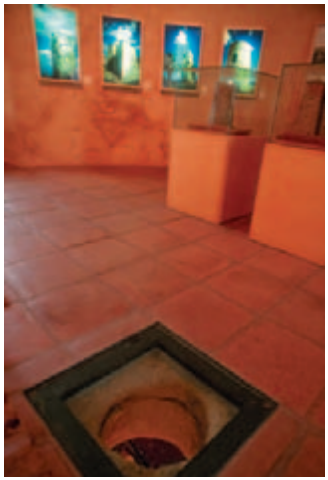
En primer lugar le hemos dado vida a la Torre Batería de La Cala conocida popularmente como Torreón de La Cala, tras una cuidadosa y respetuosa intervención en ella para adaptarla a las necesidades de un Centro de estas características, cobra el protagonismo que un edificio histórico merece y es punto de visita de interés cultural y turístico no sólo de los escolares y estudiantes mijeños sino de todos los sectores de la población y de los turistas de la Costa del Sol.

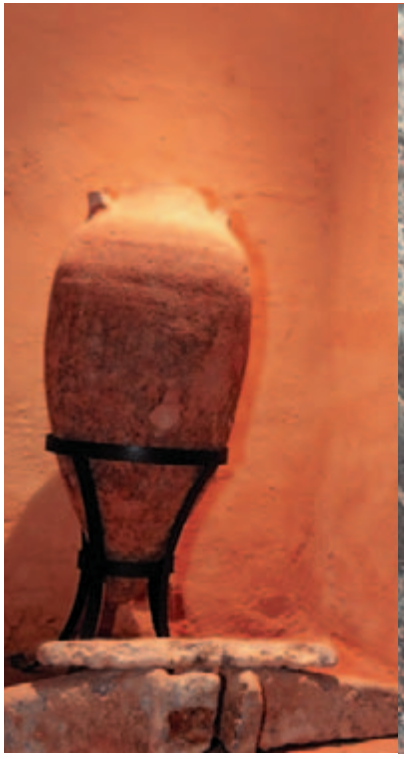
En segundo lugar hemos recuperado y estamos difundiendo un patrimonio histórico de nuestro pueblo, para ello, en el diseño museístico y expositivo de este Centro de Interpretación se han tenido en cuenta dos hechos históricos y uno etnográfico y conforme a estos se han diseñado tres espacios o salas expositivas:

El contenido del Centro

¿Por qué el mar y las torres vigías? El querer dedicarlo al mar y a las torres vigías y unir en un solo espacio dos visiones distintas, la etnográfica para tratar el mar y la histórica para las torres vigías, se justifica precisamente por razones históricas y etnográficas de

nuestro municipio: el oficio del mar donde se realizaba con más intensidad dentro del litoral mijeño era en La Cala, antaño zona agrícola y pesquera. Para la visión de las torres vigías, edificios que constituyen en Mijas una rica faceta histórica al ser cuatro las torres que están enclavadas en su litoral, no hay mejor espacio que el propio, es decir, una torre vigía que albergue en su interior un museo sobre ella misma y el resto de las torres del municipio.■





Sala de las Torres

En este espacio se presenta una muestra general sobre el origen de la vigilancia del litoral y el caso concreto de la costa mijeña. Los recursos utilizados, entre otros, son las reproducciones a escala de las 4 torres que tenemos en el municipio, textos históricos, un documental sobre las características de este sistema de defensa y un archivo informático donde se recogen fotos de las torres enclavadas en el litoral malagueño desde Nerja a Manilva.■

ORIGEN DE LA VIGILANCIA DEL LITORAL

Aunque este sistema de defensa costera tiene antecedentes, al menos desde época romana, y fue usado con seguridad por los musulmanes desde su llegada a la Península, los avatares políticos motivan que desde mediados del siglo XIII las costas del Reino de Granada sean objeto de especial atención, por lo que los monarcas granadinos construyen una serie de torres almenaras que, posteriormente, y junto con torres de nueva construcción, serán incluidas en el sistema de defensa costero cristiano del siglo XVI.

Situación y ensamblaje de las defensas litorales del sector Marbella - Benalmádena, defensas costeras enclavadas en el antiguo Val de Ben.

Consecuencia inmediata de la expulsión de los musulmanes del antiguo Reino de Granada en 1492, es su reacción contra el territorio del que se vieron despojados. Organizan incursiones que desde Argel y otros puntos africanos tienen como objetivo entrar por las costas de Granada y Málaga, asaltando a la población ribereña, haciendo prisioneros y otras acciones con vistas a debilitar la frontera andaluza. Este movimiento pirático en gran escala, apoyado por los turcos, obliga a los reyes españoles a organizar un sistema de defensa que garantice la inmunidad de la zona, de vital importancia para conseguir la repoblación efectiva de pueblos y villas como Rincón de la Victoria, Benalmádena, **Mijas**, Marbella y Estepona .

Para ello se reparan las torres almenaras que formaron parte de la defensa fronteriza costera del antiguo reino nazarí, se construyen otras nuevas, como la de Calaburra en Mijas y se destruyen algunas que pudieran servir al enemigo para sus ataques. Fruto de ésta política es una línea fortificada a lo largo del litoral desde Gibraltar hasta la linde con Murcia, de la que forman parte las torres enclavadas en el litoral mijeño. Su función defensiva consistía en dar aviso ante la presencia de barcos enemigos para que las guarniciones de Fuengirola, Benalmádena y Marbella , entre otras, acudieran al sitio por donde los berberiscos pretendieran acometer.

El problema en Mijas, al igual que en otros lugares que se repoblaron por aquellos años, se agrava por la permanencia en sus tierras de una población mudéjar que a modo de "quinta columna" apoyará todo intento de agresión de sus correligionarios africanos dándoles información sobre la zona y sus pobladores, creando con ello un estado de continua alerta y peligro. Se plantea así un problema de difícil solución que va a marcar para siempre la vida de las poblaciones cercanas al litoral, hasta el punto que aún hoy se mantiene su recuerdo en lugares concretos como Mijas y Fuengirola donde se conservan tradiciones orales que aluden al secuestro de labradores que eran llevados a los baños de Argel.

Documentos de la época avalan estas tradiciones orales y por ellos sabemos que el 16 de mayo de 1507 durante un ataque cautivaron a Francisco de Toledo, peón de la torre de la Cala del Moral y el doce de junio hicieron lo mismo con Alonso de Plasencia, peón de la misma torre y en el documento que se reproduce en este panel vemos el contrato para rescatar a un vecino de Mijas que está en poder de los moros.

Contrato para rescatar a un vecino de Mijas que está en poder de los moros. 17, noviembre, 1594. Mijas. (A.H.P.M, P.-4227)

Juan Bautista Lunchón, vecino de Mijas, se obliga a pagar a Alonso de Madrid, mercader vecino de Málaga,cuarenta ducados en reales castellanos de la moneda que ahora corre en Castilla, que son por razón de hacer bien y caridad para el rescate de Crisobal Gómez, el cual al presente está en poder de moros , los cuales cuarenta ducados pagaré cuando el dicho Cristobal esté en tierra de cristianos, con más costas que para su cobranza se hiciere.

EMPLAZAMIENTO, DOTACIÓN DE PERSONAL, ALARMAS Y ARMAS UTILIZADAS

Según Temboury estas torres se emplazaban en un lugar alto cercano a la costa y con visibilidad de sus dos inmediatas, para poder propagar, en cadena sus alarmas y noticias (desde la terraza de esta torre puedes ver Torrenueva al oeste y Calaburra al este, las dos inmediatas, para ello hemos instalado un telescopio que te ayudará a localizarlas entre la jungla de edificaciones). También generalmente se situaban junto a un riachuelo en el que hacían sus aguadas y del que tomaban su denominación. El sistema era tan rápido y seguro que, se decía, que en sólo una noche podían transmitirse desde Alejandría a Ceuta.

Plano de situación de las 4 torres vigías en el litoral mijeño.

Generalmente la **dotación** de cada torre se componía de tres hombres. Uno de ellos, por turno riguroso, permanecía vigilando constantemente. Dábase a este empleo el nombre de guardas o escuchas, buscábase para él a hombres del campo que tuvieran conocimientos de las cosas de mar y de tierra. Los otros dos peones tenían que ir diariamente a las torres inmediatas, a oriente y poniente, estableciendo contacto con la guarnición de ellas y comunicándose sus impresiones. Asimismo habían de desplazarse sigilosamente hasta las torres inmediatas en caso de que divisasen alguna embarcación enemiga, para de esta forma reclutar gente y apresarlos por sorpresa al desembarcar. Parece ser que por diversas razones , entre ellas la económica, ya que la financiación correría inicialmente a cargo de los mudéjares-moriscos, que se ven obligados a pagar la llamada *"farda de la costa de la mar"* y luego al ser insuficientes estos ingresos se extiende esta obligación a los cristianos viejos; pero la mala administración de estos fondos y el retraso con que se abonaban los salarios, hacen que los vecinos encargados de la vigilancia descuiden esta tarea y se dictan medidas por parte de las autoridades para intentar la solución de este problema. Así por ejemplo, en 1511 se manda que *"... ningund vezino desta villa no duerman fuera"*. O bien, el alcalde manda que no vendan vino *"... en el castillo... que podían entrar algunos hombres de mar por vino e tomades la casa e tomar el lugar"*. Por su curiosidad reproducimos las medidas que se dictan dirigidas a los *guardas y escuchas y atalayas* (ver recuadro).

" ningún soldado que resida en las torres pueda tener libro, guitarra, perro, hurón, ni otros géneros de aparejos algunos de cazar ni pescar,...

El que sea encontrado jugando o con mujeres en las torres, que no sean las propias, sea multado con 15 días de sueldo y si la mujer encontrada es de mala vida, sea despedido el soldado.

A la presencia de embarcaciones enemigas la **alarma** era rápidamente propagada con una densa humareda desde la chimenea o con una gran fogata en la oscuridad; los musulmanes completaban el aviso con toques de añafil y los cristianos con tañido de campanas.

Una vez dada la señal de alarma, los vecinos corrían a encerrarse en los lugares más seguros y las autoridades organizaban la movilización para prevenir o rechazar el ataque (esta movilización era conocida con el nombre de "rebato" y consistía en la movilización de los cristianos de la cercanía para repeler al enemigo y también con el objeto de hacerlos prisioneros, para canjearlos por cautivos cristianos que se hallaban al otro lado del mar de Alborán).

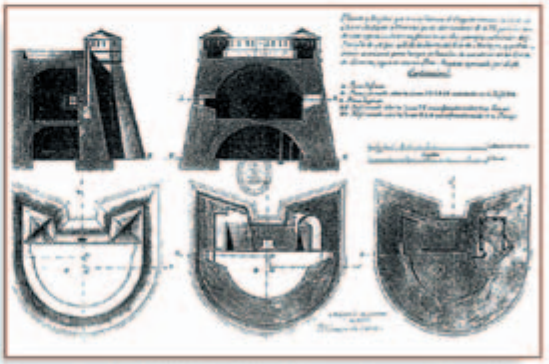
Cuando desde estos torreones no se emitía señal alguna se deducía que no había peligro de incursión y por ello quedó como expresión popular malagueña la frase tan utilizada posteriormente " **no hay moros en la costa**", aunque actualmente con otros significados.

En cuanto a las **armas** utilizadas por los guardas de estas torres hay autores que dicen que los vigías se defendían arrojando desde el terrado pedruscos, fogatas o balas grandes de plomo fundido y por un documento del siglo XVI que habla de los medios defensivos de la época sabemos de la existencia de *versos grandes*, que eran piezas pequeñas de artillería , a modo de pequeños cañones; *versos pequeños*, *saetas* (flechas que disparaban por las saeteras), *alabardas* (lanza), *rodelas* (escudos redondos), *esquilón* (campana para avisar en caso de ataque), *ballestas*, y el material necesario para fundir el plomo y elaborar las balas , tales como *cuchara para derretir plomo para pelotas, plomo para tazelas, cántaras de cobre, moldes de pelotas, ...*

TORRE BATERÍA DE LA CALA DEL MORAL O TORRE VIEJA DE LA CALA DEL MORAL

En "Torres Almenaras" de Juan Temboury encontramos los siguientes datos sobre esta torre: damos a estos fortines la denominación de "forma de Pezuña" por ser su planta de medio círculo prolongado y con dos espolones oblicuos u hornabeques en el dorso. Su construcción es de mampostería, obra que llamaban de "cal y canto". Su disposición interna se compone de dos plantas y una azotea; la superficie de estas cámaras van incrementándose ascendentemente al par que naturalmente disminuye el espesor de los muros exteriores.

Situación de la Torre batería en La Cala. Año 1962.



Planos conservados en el Servicio Histórico Militar de Madrid detallando el proyecto de los torreones artillados que se debían hacer en el promontorio de Torreblanca, Cala del Moral y Lance de Cañas; año de 1755. (Sólo se han conservado dos de estos tres fortines pues el de Torreblanca se sacrificó al construirse, en los años setenta, la urbanización que tomó su nombre).

El **ingreso** se hacía a través de una escala de cuerda, por un hueco a unos seis metros de altura, siempre situado al lado oriental del espigón derecho.

La **sala principal** (planta alta) está iluminada por dos ventanas laterales; tiene el frente circular y se cubre con bóveda de ladrillo; en el testero norte se alinean todos los servicios necesarios, que a partir de la izquierda son: escalera de dos tramos y meseta para descender al sótano; **alacena**; subida a la puerta de ingreso; gran **chimenea para producir el humo de la alarma**, ante ésta un **hueco circular en el suelo para elevar las municiones del sótano**; nicho y escaleras de subida a la terraza, en forma de U descubierta en el último tramo; en el arranque de esta escalera hay dos **saeteras** que baten y vigilan el portillo de ingreso.

La estancia inferior, o santabárbara, es más reducida, no hay el menor hueco al exterior, su única luz penetra cenitalmente por el círculo de la bóveda. En el espigón oriental hay **dos salitas para almacenar la pólvora, municiones, paja y materias inflamables**.

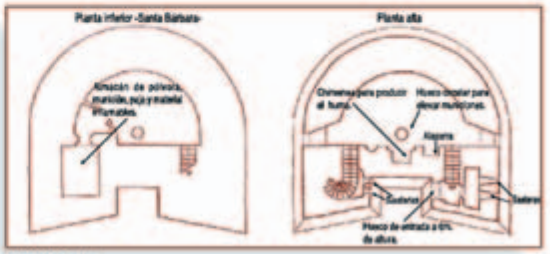
De los tres guardas, uno debía permanecer allí fijo en centinela, cada mañana había de atajar otro hasta Calahorra, a donde diariamente llegaban también de Marbella y, por último, el tercero había de dormir por escucha, cada noche a mitad de camino de la punta de Fuengirola y regresar por la mañana, atajando, a la Cala del Moral.

Por el historiador Gamir Sandoval sabemos otros datos:

Descripción arqueológica: Parece del siglo XVI. A 36 Kms. a poniente de Málaga. Planta de pezuña. Proporciones análogas a las de este tipo.

Información histórica: El Ms.Bib.Nal. 20.064, núm 14, dice:"Torre batería de la Cala del Moral. A media legua de la torre de Cala Burra, está esta torre batería que consiste en una batería de *erradura* capaz de 2 cañones de 16 *acia* la mar, y *serrada* por su gola con frente de Hornaveque, con flancos aspilleradas para defender su entrada con el fusil; el objeto de esta batería es la defensa de la Cala y Playa en que está situada, tiene depósito de pólvora y edificio para 16 hombres de *infantería* y 10 de artillería; no tiene en el día cañones y *combendría* a lo menos 7, y aunque sólo fuesen 4 soldados y un *cavo* de infantería y algunos artilleros, aunque no fuese más que por *ebitar* el *contravando* que se hace por aquella playa. Entre torre Burras y ésta es la costa áspera y con bastantes desigualdades, siendo las principales las dos puntas del Fraile y Barranquero, y en la media legua desaguan cinco arroyos de poca importancia". Aparece en toda la cartografía del siglo XVIII.

Rosario Fresnadillo, profesora de la Universidad de Cádiz, discrepa de los dos autores anteriores en cuanto a la fecha de construcción de esta torre y documenta que fue construida (ver ilustración de planos y perfiles) en la segunda mitad del siglo XVIII cuando se propone la construcción de la de Torreblanca (Fuengirola), La Cala (Mijas) y la del Lance de Las Cañas (Marbella). Temboury fecha la de Torreblanca en el Siglo XVI , lo cual parece erróneo según Rosario Fresnadillo, que documenta que fue construida tras desmantelar su homónima anterior que no era la musulmana sino otra cristiana edificada sobre la primera a fines del siglo XVI, por extensión Temboury fecha erróneamente la batería de La Cala y la del Lance de Las Cañas que, como Torreblanca, resultan indiscutiblemente encajables en el reinado de Carlos III, como otros tantos ejemplares gemelos que jalonan el litoral hacia Levante.



Plano de distribución

TORRE DE CALABURRA

Según Juan Temboury, la Torre de Calaburra corresponde a la serie construida hacia 1515 (otros autores la sitúan a principios del siglo XVII) y cuyas características son similares entre sí; su forma es también troncocónica, labrada sólo con mampostería, de piedra negra y conservando restos de su enlucido. La altura es de 13,40 m.; sus bases tienen de diametro 7,90 y 5,75, con lo que resulta un desplome del 8 por ciento.

Tuvo el ingreso a la altura de 8,5 m., pero posteriormente se ha escalonado el grosor del muro externo, con lo cual la entrada resulta ahora a 6,70 m.

Castillo de Bahalí, fortaleza más inmediata a la torre de Calaburra

Torre de Calaburra y faro construído en el siglo XIX tomando el nombre de ella. Año 1960

Gamir Sandoval hace las siguientes descripciones:

Descripción arqueológica:
Forma cónica. Puerta rectangular de dos metros de alta en la cara N. Matacanes. Pie cuadrado de 8 mts. de lado. Altura, 13 mts. Longitud circular, 21 mts. Una aspillera en la cara sur.

Información histórica:
En el Ms.Bib.Nal. 20.064, núm. 14, dice: "Media legua dista esta torre atalaya de la torre Blanca, guarnecido de tres torreones (torreros) para dar avisos y señales, sobre una punta escarpada por todas partes". El Manuscrito añade en este lugar el siguiente sabroso comentario: **"Y en todas las torres de esta especie los torreros se ocupan más en cuidar las tierras que les señalan que en la *bigilancia* de su *dever*".**

Del ya nombrado informe de Valdecañas (año 1739) rescatamos esta información:

Torre de la Cala Burra
Dista media legua de la antecedente, toda la playa que le corresponde, esta sugeta á desembarco de moros, y en este distrito se halla la referida Cala del Moral, en donde ay dentro distintas emboscadas para contra los pasageros y en el distrito de estas seis antesedentes torres, no ay población inmediata á dentro, lo que conbiene no siendo grande, la que, pudiera haver que pusiese respeto a los corsarios y en la referida cala, ay buen anclaje, y abrigo de poniente.

Tambien en el informe de José de Arana de 1787 sobre las torres existentes entre Fuengirola y Conil se hace mención a ésta y de nuevo se hace hincapié en el abandono por parte de los torreros de sus obligaciones en beneficio de sus trabajos agrícolas:

Torre de Cala-Burra
A media legua poco mas o menos de Fuengirola, al poniente de este puerto está la torre de Cala-Burra cuio objeto es servir de atalaya o vigía como todas las demás de la Costa, su custodia son tres torreros de los que uno es el cavo de tropa reglada por lo que es distinta la vigilancia de estos a los primeros que por lo común todo el día se emplean mas en las labores de las tierras que se les asignan que en la guarda de la torre y lo mismo digo de todas las torres que en esta relación se mencionan"

TORRE DE CALAHORRA O CALAHONDA

En las instrucciones de 1497 la llamaban **Calahorra**, última que vigilaba la caballería procedente de Marbella.

Calahorra es palabra islámica, sinónima de albarrana, y significa torre aislada.

A esta atalaya debía cada mañana atajar uno de los peones encuadrados en la Cala del Moral. Se construye a principio del siglo XVI, emplazada en un montículo de la playa junto a un pozo. Está construida de mampostería oscura, colocada de hiladas horizontales y sin utilizar ladrillos. Otros autores fechan su construcción a finales del siglo XVI, basándose en el hecho de que el Repartimiento de Mijas plantea la inexistencia de torres entre el enclave de Ladrones y la punta de Fuengirola (Calaburras)*"...en la Cala del Moral ques entre la fuengirola y la torre de Ladrones conviene por el bien de las guardas de la costa de la mar estar una torre vera de la mar..."*

Torremuela y al fondo Calahorra. Año 1962

Su forma es **troncocónica** y con un poco de éntasis. Los diámetros de sus bases son 7,35 y 5,85; la altura de 10,20 y el umbral del ingreso a 10 m. El pretil se interrumpe con dos matacanes.

Descripción arqueológica: Forma cónica. Matacanes. Puerta de entrada cara al norte. Altura 10 mts. Longitud de la circunferencia de la base 23 mts.

Información histórica: El Ms.Bib.Nal. 20.064, núm. 14, dice:" A media legua de la torre Nueva de La Cala del Moral está esta torre capaz de un cañón de a 8, pero no lo tiene, ni más guarnición que los tres torreros; entre estas dos últimas torres se forma otra pequeña ensenada, pero la costa es áspera y casi escarpada". Aparece en toda la cartografía del siglo XVIII, y en la lámina 2ª, del Ms.Bib.Nal.10165.

En un informe del siglo XVIII realizado por el Mariscal de Campo Marqués de Valdecañas tras visitar las torres del Reyno de Granada se nos dice de ésta que *"Dista media legua de la antecedente está situada sobre una cala aproposito para embarcarse los moros, en donde á sido frecuente su desembarco de noche"* (valga a modo de ejemplo la reproducción de parte de la carta fechada en el siglo XVII que hacemos en este panel donde se hace alusión a estos desembarcos y sus consecuencias. Fuente:Archivo Municipal de Málaga. Actas Capitulares)

Carta escrita por la villa de Mixas en que refiere lo acaecido con dos Galeras de Turcos

Exmo. señor= Por estar debajo de las ordenes de V.E. no podemos dejar de dar abiso de los fracasos que tan continuamente padese esta Villa con los moros y estimara mucho este Concejo V.E. gose de entera salud como se la desea= El lunes pasado dies y siete del corriente a las seis de la mañana en El pago del chaparral termino de esta villa en la caleta que llaman carbon dieron dos galeotas de turcos que al parecer y a El estrago que hisieron hecharon en tierra mas de çien turcos sin que fuesen sentidos del castillo de la fuenjirola ...

...los moros lo sercaron enpeñandose con ellos por tener su escopeta lo hisieron mil pedasos coxieron ala dha muger vn hijo suyo y otras quatro personas de los dhos segadores y dando vozes vno que se pudo escapar las dhas quadrillas que estaban segando acudieron todos los mas con espadas y algunas escopetas y reconosiendo la desgracia del dho labrador que bieron hecho pedasos se enpeñaron de tal forma con los moros que aunque benian Armados todos con sus escopetas y carabinas, y por que algunos de los que acudieron eran hermanos y primos del difunto los Resistieron de tal forma que estando mas de uv quarto de legua de la mar a arcabuzasos y la mayor p.te de jurgonasos por no tener escopetas los llebaron hasta qe los embarcaron abiendo hecho por dos beses Resistenzia para defenerlos de forma que Rescataron todos lo cavtibos ...

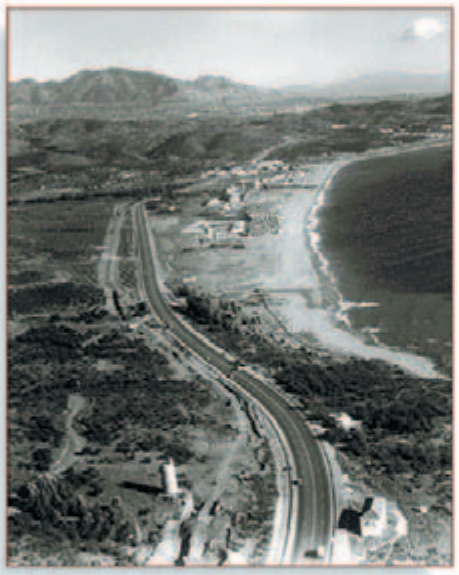
...se a dado aviso a V.E. hasta aora por que con toda la gente de esta villa, andamos buscando dhos moros en estos montes y tomados las playas con grandes calamidades perdiendo El tiempo como este tan ocupado de Recoxer las mieses los dhos labradores en esta villa por que las dhas galeotas se an bisto tres o quatro beses estar a la bista y a si es tansaso guardar esta frontera pues que no tenemos alibio de otra p.te= La gente se halla desprebenia de polbora y balas y asi suplicamos a V.E. se sirba de mandar se prebenga vn quintal de polbora y las balas que fuere nesesarias para qe dandonos la horden del prezio este consejo ynbie por Ellas porque nos hallemos prebenidos para lo que susediere= tanbien supp.ca a V.E. este Capitan que tiene esta villa alojado con seis Rs todos los dias se sirba de se hoche a otra villa que no tenga tantas penalidades como esta tiene pagandole lo que hasta aora vbiere debengado que en todo este Consejo y su vez.os Resibiera merd de V.E. que esparamos de tan poderosa mano cuya vida gde Nuestro señor en la grandesa de V.Exa Merese Mijas y junio 19 de 1675= B. los pies de V.E.= Mathao de Piña= Martin de Salsedo.

TORRE NUEVA DE LA CALA DEL MORAL O TORRE PENTA PESETOS O TORRE PESETAS

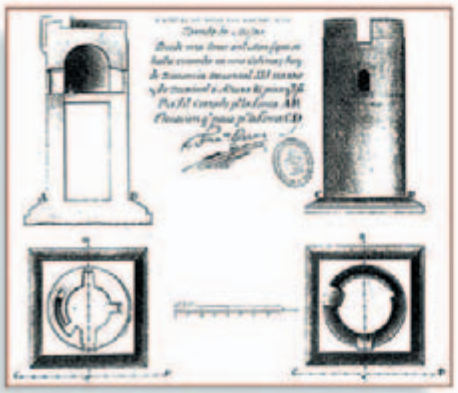
No se le cita en los mapas y derroteros del siglo XVIII y es, probablemente, la torre más moderna de toda la costa; debió ser construida a principios del siglo XIX tal vez para efectos de vigilancia aduanera y situada al norte de la carretera, sobre una punta que avanza hacia el mar.

Es de forma troncocónica, con una imposta de ladrillo a la altura del pretil; tiene garita y una ventana cuadrada pequeña frente al mar; el ingreso está en el lado opuesto, a 6,60 m. de altura.

Está construida en hiladas horizontales de mampostería, con gruesas llagas de cal; tiene poco declive. Con una altura de 10,65 m. y la base un diametro de 5,65.



Torrenueva y al fondo Torrevieja. Año 1869.



Plano y perfil de la Torre Nueva de la Cala del Moral explicando las reformas que se le hicieron en la segunda mitad del siglo XVIII. (S.H.M., Cartoteca Histórica, Sig. 016-289, Costa Mediterránea nº 1073.) Esta torre fue levantada en 1513 y, aunque su uso como vigía fue intermitente, nunca llegó a abandonarse.

Descripción arqueológica: se encuentra a 38 Klms. al oeste de Málaga. Forma cónica. Mampostería, imposta de coronación de una verdugada de ladrillo. Garitón en el terrado. Dimensiones: 5,65 mts. de diametro de su base, y 11,50 mts. su altura.

Información histórica: El Ms.Bib.Nal. 20.064, num. 14, dice: "Torre cónica de mampostería, Torre Nueva de la Cala del Moral. Dista de la torre de la Cala del Moral (vieja), media legua corta, es vigía, situada sobre una punta escarpada que se avanza a la mar, está dotada como la de Cala Burras, y entre las dos hay una ensenada pequeña, donde está la torre Batería dicha, descubre las dos por el E. y la torre de Calahonda por Poniente. La costa corre de E.NE. a S.SO". Aparece en toda la catografía de la época. También en la lám. 2ª del Ms.Bib.Nal. 10.165, aunque la emplaza erróneamente.

De nuevo la autora Rosario Fresnadillo discrepa de Temboury en la fecha de construcción de esta torre, ella la sitúa en el siglo XVI, según sus investigaciones parece que en 1513 dieron comienzo las obras: la torre se trazó a la usanza cristiana sobre planta circular de 5,65 m. de diámetro, esbelta de alzada (10,65m) por su escaso releje, y con acceso protegido a más de seis metros de altura. Se elevó sobre un promontorio rocoso que dominaba la caleta, recibiendo por entonces el distintivo de *Torre Nueva* en contraposición a la vieja fábrica que exhibían sus iguales más cercanas. Nunca abandono esta denominación ni siquiera cuando la ruina propició su abandono y posterior sustitución, ya a fines del XVIII, por un fortín artillado erigido frente a ella en la playa.

Su reaparición en relaciones muy tardías manteniendo el anacrónico calificativo de *Torre Nueva de la Cala del Moral* produjo un curioso equívoco en tratadistas posteriores, que han creído hallar en ella el ejemplar más moderno de todas las almenaras del occidente malagueño, datándola a la sazón en los inicios del siglo XIX, en tanto que el fortín de nueva planta pasó a considerarse por exclusión *Torre Vieja de la Cala*.

En el informe de Valdecañas del siglo XVIII sobre las torres del Reyno de Granada encontramos:

"Dista media legua de la antecedente. Situada en parage dominante, descubre bien la cala del Moral, plaza ya mui arriesgada, y en la que con mas frecuencia desembarcan los moros"

En otro informe emitido en 1787 sobre el estado de las torres de la costa entre Fuengirola y Conil extraemos los siguientes datos referidos a sus funciones y dotaciones militares:

" A corta distancia de la antecedente Torre Batería de la Cala del Moral, en una altura está situada la torre nueva de la Cala del Moral que sólo ***sirve de vigía y repetir las señales*** *".*

Sala de la pesca tradicional

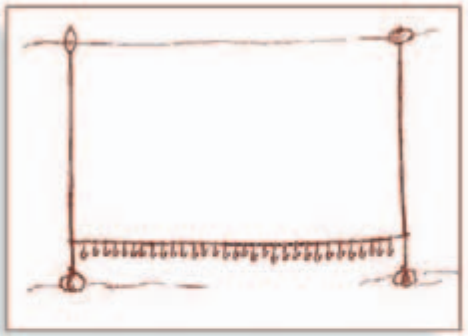
El pasado pesquero de La Cala es el protagonista de este espacio, barcas de pesca como la traíña, la jábega, el sardinal y la patera junto a otros enseres tradicionales de pesca nos sirven de recursos para explicar las formas de vida y otros aspectos relacionados con esta actividad en La Cala.■

LA PESCA

Preparando el palangre dentro de sus cestas.

Sardinal

Remendando una jábega.



Palangre: cordel largo y grueso del que penden unos ramales con anzuelos.

Desde un punto de vista etnográfico distinguiremos dos oficios relacionados con la mar en Mijas, el vendedor de pescado y el pescador; el primero realizaba su labor en Mijas Pueblo tras bajar a Fuengirola o "el Boliche" a comprar el pescado que luego revendía en las calles de Mijas; los pescadores realizaban su labor en el litoral mijeño y más concretamente en la zona de La Cala, núcleo urbano perteneciente a Mijas, hoy lugar turístico de gran categoría y antaño zona agrícola y pesquera, se da por hecho que la labor de la pesca se practica en esta zona desde que existen asentamientos humanos como un medio de vida junto a las actividades agrícolas pero queremos resaltar dos referencias históricas que atestiguan la presencia de pescadores en el siglo XVIII y XIX. Por un lado en el Catastro del Marqués de Ensenada en el apartado de profesiones se citan las de ***pescador y pescador de jábega*** y en el Diccionario de Madoz se habla de ***la pesca de sardina, boquerón, besugos, bonitos, etc.***

Las barcas,redes y artes de pesca utilizadas en este núcleo no difieren de las utilizadas en el resto del litoral malagueño; las barcas más utilizadas fueron la jábega , **la traíña** y el sardinal y ver pescadores tirando del copo era frecuente en las playas de La Cala; a continuación enumeramos los distintos tipos de redes y barcas utilizadas en el Mediterráneo y con antecedentes de uso por los pescadores mijeños:

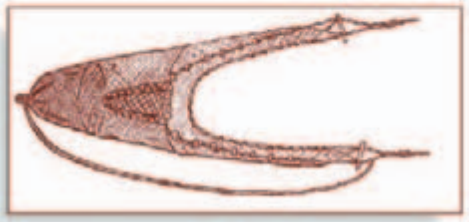
Boliches. Se usan fundamentalmente para coger alevines o crías.

Trasmayo. Para la pesca de salmonetes, jibias, herreras o incluso otras especies de mayor tamaño como el besugo.

Copo. Las redes, con cuerdas a los lados, se llevan a unos tres kilómetros de la orilla y los pescadores van tirando de ellas poco a poco, para conseguir "encerrar" el pescado entre las mallas.

Sardinales. Son las embarcaciones y redes utilizadas casi exclusivamente para pescar sardinas.

Traíña. En botes provistos de luz, es red extensa que se cala rodeando un banco de jureles, boquerones o sardinas, para así llevarlos a la costa. Como barca es una de los más típicas de Málaga.



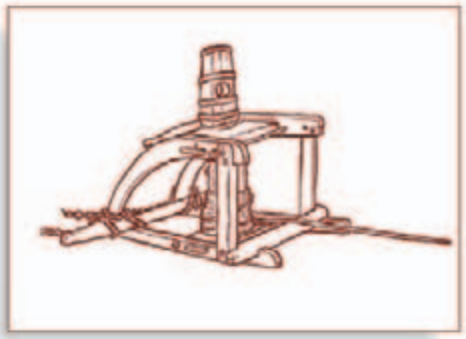
Jábega.

FUENTE: ATLAS LINGÜÍSTICO - ETNOGRÁFICO DE ANDALUCÍA. UNIVERSIDAD DE GRANADA.

LA PESCA

USO DEL TORNO PARA VARAR.

EL COPO



TORNO PARA VARAR.

EL ESPETO: pescado, frecuentemente sardina, que se asa ahúmandolo con un caña.

EMBARCACIÓN VARADA

FUENTE: ATLAS LINGÜÍSTICO - ETNOGRÁFICO DE ANDALUCÍA. UNIVERSIDAD DE GRANADA.

SALA TORRUOS

Sala Torrijos

En esta sala queremos rendir un homenaje a la libertad y la defensa del orden constitucional, el pretexto es el desembarco del General Torrijos en la Playa del Charcón en Mijas Costa y el personaje el propio General Torrijos.

Por medio de textos y láminas originales se ilustra el desembarco de Torrijos en la playa de Mijas y el itinerario de él y sus hombres a través del término municipal hasta llegar a la Alquería de Alhaurín de la Torre donde son apresados y posteriormente fusilados, sin juicio previo, en la malagueña playa de San Andrés.

A continuación reproducimos los paneles expositivos donde se narran estos acontecimientos con textos y dibujos originales de Esteban Alcántara y Juan Pacheco, autores del libro “Del Charcón a la Alquería: un camino para Torrijos”.■

SALA TORRIJOS

Retrato de Don José María de Torrijos y Uriarte.

D. José María Torrijos y Uriarte nació en Madrid el 20 de marzo de 1.791, en el seno de una noble y distinguida familia.

En 1.804 ingresó en el colegio militar de Alcalá de Henares, iniciando así su carrera castrense.

El 2 de mayo de 1.808, al igual que otros tantos madrileños, recibió su bautismo de fuego en el parque de artillería de Monteleón, luchando contra los franceses, al lado de Daoiz y Velarde.

Durante la Guerra de la Independencia (1.808-1.814), se distinguió por su valentía y audacia en cuarenta y dos combates, sobresaliendo en las batallas de Vich, Tarragona y Vitoria; por lo que fue recompensado con ascensos (al final de la contienda, con sólo 23 años, ya era brigadier); y con numerosas condecoraciones (orden de San Fernando, distinción de la batalla de Vich, batalla de Vitoria, vadeo del Río Nivel, etc.).

Defensor de la Constitución de 1.812, se enfrentó al poder absolutista del rey Fernando VII en el sexenio absolutista (1.814-1.820), período en el que fue encarcelado; recobrando finalmente la libertad con la llegada del Trienio Liberal (1.820-1.823); años en los que ascendido a mariscal, combatió a los absolutistas en el País Vasco y Cataluña.

Tras luchar desesperadamente en la plaza de Cartagena, frente a los llamados "Cien mil hijos de San Luis", Torrijos partió a un honroso exilio en Londres, acompañado por su esposa, Dª Luisa Sáenz de Viniegra.

De acuerdo con la junta liberal en el exilio, salió rumbo a Gibraltar en 1.830, con el fin de preparar un levantamiento contra el régimen fernandino.

Como dijo una biógrafa suya, "Torrijos era un *liberal químicamente puro, ni moderado ni exaltado*".

Encarna la figura del héroe romántico, con capacidad de sacrificio, y renuncia a sí mismo.

Hoy día, sigue siendo un mito para aquellos que aman la libertad.

EL ENCUENTRO NAVAL A LA ALTURA DE LA PUNTA DE CALABURRAS

Sobre las cuatro de la tarde del día 2 de diciembre de 1.831, las barcazas de los liberales procedentes de Gibraltar, "Purísima Concepción" y "Santo Cristo del Grao", hasta entonces escoltados por el corsario Caimán y el escampavía "Soberano", descubren en su rumbo hacia levante, y a la altura de la Punta de Calaburras, al guardacostas "Neptuno" y al bergantín "Aquiles", ambos afanados en la captura del falucho contrabandista "Escorpión".

Plano sobre la Cala del Moral, playas de El Chorrón y Punta Calaburras.

A.- "Neptuno" con el "Escorpión" atracado en su costado.
B.- "Aquiles"
C.- "Santo Cristo del Grao" y "Purísima Concepción".
D.- "Caimán" y "Soberano".

El traidor capitán del "Neptuno", sorprendido en momento tan inoportuno, percibe como las barcazas de Torrijos intentan superar a los dos guardacostas, mar adentro, con arreglo al acuerdo al que con él mismo, había llegado Torrijos en Gibraltar, sólo unos días antes.

Imposibilitado para maniobrar hacia levante, al tener amarrado a remolque al "Escorpión" y a barlovento, pegado a él, al "Aquiles", el capitán decidió tirar un "fusilazo" de atención a las barcazas de los liberales, al objeto de que aminoraran su navegación, hasta ahora con un viento muy favorable de poniente.

Torrijos, sin inmutarse, mandó enarbolar el pabellón español mercante, sin alterar ni la velocidad ni el rumbo, hecho éste que crispó al capitán del "Neptuno", José Sastre; el cual, quitándose la careta de la traición, decidió atacar sin reservas a las dos barcazas con fuego de cañón, ante el temor de que se le pudiera escapar su "presa".

Bergantín de finales del XVIII.

Bergantín de finales del XVIII

Después de la Guerra de la Independencia, y a falta de otros buques, los bergantines se convirtieron, por su rapidez y manejo, en los idóneos para realizar servicios guardacostas.

Eran buques de vela a dos palos, mayor y trinquete, además del bauprés, con velas cuadradas en ambos; en el mayor una cangreja grande, si bien algunos de ellos llevaban también otra mayor redonda para aprovechar mejor los vientos a un largo o en popa.

A los que tenían esta última característica se les denominaba bergantines redondos.

De este tipo eran los que atacaron a los expedicionarios de Gibraltar.

Iban armados de seis a doce cañones, de los que normalmente dos iban colocados a proa, para poder realizar disparos en persecución.

En la oscura España de la "Década Ominosa", realizaban la tarea de capturar barcos de contrabando y, sobre todo, a aquellos que sacaban o entraban liberales.

DESEMBARCO EN LA PLAYA DEL CHARCÓN

'Desembarco'

Torrijos y los suyos, en un extraordinario esfuerzo por resolver la apurada situación en la que se encontraban, abordaron y apresaron al "Caimán", arrastrándolo con ellos hasta la playa, entre los continuos cañonazos lanzados por el "Neptuno".

Los patrones de ambas barcazas las dirigieron hacia la orilla, hasta que sus respectivas quillas chocaron contra la arena del fondo, justo en el lugar donde rompen las olas.

Los liberales saltaron al agua con su armamento individual, algunos pertrechos y sacas.

Los marineros contratados en Gibraltar, alentados por el traidor Curro el de la Isla, decidieron quedarse en las barcazas a merced de las olas, a espera de ser detenidos; pues al no considerarse implicados políticamente en el desembarco, pensaron que las autoridades absolutistas lo dejarían en libertad.

Cuando las tripulaciones del "Neptuno", "Aquiles", "Soberano" y "Caimán", a las órdenes del capitán Sastre, arrestaron a seis de estos marineros, dejaron libre al consabido Curro el de la Isla, al identificarse como un espía enrolado en la expedición, al servicio del Cónsul Aznares en Gibraltar.

Panorámica de la Cala del Moral, en cuyo extremo este se encuentran las Playas de El Charcón.
Justo en este espacio tuvo lugar el encuentro entre el bergantín "Neptuno" y las barcazas de los liberales procedentes de Gibraltar.
La fotografía está tomada a las cuatro de la tarde de un día 2 de diciembre, con el fin de conseguir la misma luz y color de mar que vieron los protagonistas de aquellos hechos.

ARENGA EN EL MONTE GUAJARZO

"Arenga en el Monte Guajarzo".

Torrijos y sus cuarenta y siete compañeros, seguidos por cinco marineros del "Santo Cristo del Grao" y un joven grumete, subieron a la parte más alta del monte Guajarzo, cuyo acantilado dominaba la playa.

Allí, el general liberal enarboló su bandera, dando a continuación una breve arenga a sus hombres.

En ese instante, el "Neptuno" mandó una nueva andanada contra ellos, ordenando Torrijos a los suyos internarse tierra adentro, a través de la Cañada del Carrizo. Eran las cinco de la tarde.

Fotografía realizada en el año 1931 al monte Guajarzo. Diez años antes, recién desembarcados los liberales en la playa de El Charcón, Torrijos, levantó su bandera y arengó a sus hombres en este mismo lugar, para internarse después tierra adentro.

LA TORRE VIEJA DE LA CALA DEL MORAL,DA LA ALERTA A LAS POBLACIONES DE LA COSTA DEL DESEMBARCO DE LOS LIBERALES

"Uniforme de carabinero".

Torre Vieja de La Cala, testigo del desembarco de Torrijos

El primero en reaccionar en tierra, ante el imprevisto desembarco de Torrijos y sus compañeros ,fue, el cabo de carabineros Juan Moreno, de puesto en la llamada Torre Vieja de la Cala del Moral, el cual dio parte a su inmediato superior, el sargento Juan Rodrigo, del desembarco llevado a cabo por un grupo de hombres, que una vez en tierra, y después de reunirse en el Guajarzo, desaparecieron por el Chaparral camino de Ojén.

Con estos antecedentes, el sargento emitió el siguiente escrito a su jefe de jurisdicción:

"1ª Comandancia de Carabineros, 1ª Compañía, 2ª Tenencia, 15ª Brigada.- El sargento que firma, da parte al señor comandante de armas de la ciudad de Marbella, de cómo a las cinco de la tarde de este día (obligados por el corsario "Caimán" y la escampavía "Soberano"), han atracado a tierra por la caleta de El Charcón unos ochenta hombres, dando gritos de viva la libertad, los cuales han tomado las alturas y se han puesto a caminar en dirección al pueblo de Mijas; y habiendo cerrado la noche, los he perdido de vista.

Cala del Moral, 2 de Diciembre de 1.831

Juan Rodrigo. "

A partir de aquellos momentos, todo el dispositivo que se encontraba en estado de alerta en la costa salió.El teniente coronel Díaz Oñate, con sus unidades de Marbella salió a perseguir a los liberales por la Sierra de Mijas.

Espada de Torrijos, confiscada por el General al Capataz de La Alquería.

Pistola entregada por Torrijos en su rendición.

LA PENOSA Y LARGA MARCHA DESDE LA COSTA A LA SIERRA DE MIJAS

Los voluntarios realistas de Ojén, Mijas, Alhaurín el Grande, Alhaurín de la Torre y Coín, fueron convocados por sus respectivos jefes de compañía tomándose disposiciones para rechazar o bien capturar a los liberales.

"La larga marcha".

Torrijos decide avanzar hacia la Sierra de Mijas y alcanzar las alturas. Detrás queda el Valle del Guadalhorce, Málaga y Vélez, donde se encuentran las personas comprometidas en el plan Torrijos, y con ellas, la esperanza.

Tras pasar por el camino de Campanales, antigua reserva, alcanzan la actual carretera Mijas – Fuengirola, donde el camino real tomaba dirección norte, muy cerca del Km. 5, a la derecha y de nuevo en dirección noreste, aparece otra vez el camino real por el que marcharon los expedicionarios de Gibraltar. Al llegar al arroyo Pajares hicieron un alto en el camino en el que recuperaron fuerzas, dejando el cauce de este arroyo los liberales inician el ascenso hacia Mijas, la marcha es lenta y fatigosa, los hombres sudan y con la fraldad de la noche muchos cuerpos tiritan, de cintura para abajo todas las ropas van empapadas.Cerca de Mijas, en la oscuridad, se escuchan voces de mando y se adivinan formaciones. Es la milicia realista que, prevenida, está dispuesta a cortarles el paso y capturarlos...

Torrijos ordena a sus hombres que bordeen el pueblo por la derecha, los realistas ocupan el cerro de San Antón, desde donde hacen descargas de fusilería sobre los liberales; éstos, guiados por el General, alcanzan el arroyo de Zaragoza, donde se refugian bajo los salientes rocosos.

Entre los Kms. 6 y 7 de la carretera Benalmádena – Mijas, y continuando la marcha por el arroyo de Zaragoza inician la subida hacia el Puerto de la Graja, en este tramo empezaron a quedarse los primeros rezagados, convirtiéndose el ascenso en un calvario para las escasas fuerzas que les quedaban. Una vez arriba pernoctaron en la zona conocida como Garrata de Valcázar y al alba iniciaron el descenso pasando cerca del viejo cortijo de Jarapalos y sufriendo el cansancio acumulado y la persecución de las fuerzas realistas que cada vez eran más numerosas hasta llegar a la Alquería de Alhaurín de la Torre, donde fueron apresados.

Cerro de San Antón.

Inicio de la subida hasta el Puerto de la Graja.

EL FUSILAMIENTO EN LA PLAYA DE SAN ANDRÉS

"Fusilamiento".

Después de refugiarse en la Alquería del Conde de Molina en Alhaurín de la Torre y tras ser cercado por numerosas fuerzas, durante tres días; los liberales se entregaron confiadamente al traidor gobernador militar de Málaga, Vicente González Moreno, al cual creían su amigo y aliado.

El día 11 de diciembre de 1.831, a las once y media de la mañana, fueron fusilados sin causa ni juicio previo, en la malagueña playa de San Andrés, José María Torrijos y sus cuarenta y ocho compañeros.

Los que quitaron la vida a Torrijos, lo convirtieron sin saberlo en un mito, que como todos los mitos, se escapa del marco de su propia biografía histórica y se proyecta en forma de ideal, ejemplo y sueño, en la mente de millares de personas.

Valga a modo de ejemplo de la pervivencia de Torrijos en la memoria de muchos españoles el poema que García Lorca dedica al General en "Canciones y poemas para niños" con la sensibilidad que caracteriza al universal poeta andaluz:

Torrijos, el general
noble , de la frente limpia,
donde se estaba mirando
las gentes de Andalucía.

Caballero entre los duques,
corazón de plata fina,
ha sido muerto en las playas
de Málaga la bravía.

Le atrajeron con engaños
que él creyó, por su desdicha,
y se acercó, satisfecho
con sus buques, a la orilla.
...
Grandes nubes se levantan
sobre tierra de Mijas.
El viento mueve la mar
y los barcos se retiran
con los remos presurosos
y las velas extendidas.
...

Monumento cenotafio, bajo el cual yacen Torrijos y los suyos, erigido por suscripción popular y diversas ofrendas, en la Plaza de Riego, hoy Plaza de la Merced, en Málaga el año 1842.

Bibliografía

Bibliografía

LOZA AZUAGA, M. L. y BELTRÁN FORTES, J. Mármoles de Mijas. Explotación, uso y comercio del mármol de Mijas (Málaga) durante la antigüedad romana. Colección Osunillas. Museo Histórico Etnológico de Mijas. 2003.

ZAMORA BERMÚDEZ, Manuel. La villa de Mijas (1670-80). Ayuntamiento de Mijas. 1984.

ESPEJO LARA, Juan Luis. Una comunidad agraria en el siglo XVI: Mijas. Diputación Provincial de Málaga.1995

RUEDA, Fernando. <La pasa: una agricultura de tradición milenaria>. Revista Narria. Universidad Autónoma de Madrid.

LÓPEZ DE COCA, José E. La tierra de Málaga a fines del siglo XV. Universidad de Málaga.

BEJARANO ROBLES, Francisco. Los Repartimientos de Málaga. Universidad de Málaga. 1985.

Archivo Histórico Provincial de Málaga. P.4239. 28/IX/1674

LLORDÉN, A. Arquitectos y canteros malagueños. Ensayo histórico documental (siglos XVI-XIX). Ávila 1962.

LLORDÉN, A. Historia de la construcción de la Catedral de Málaga. Colegio de Aparejadores y Arquitectos Técnicos.1988.

GARCÍA DE LA PEÑA, Cecilio. Conversaciones históricas malagueñas. C.A.P.M. Año1789.

TEMBOURY ÁLVAREZ, Juan. Torres Almenaras. Diputación Provincial de Málaga. 1975.

TORBADO, Jesús y LEGUINECHE, Manuel. Los Topos. El País. Madrid.1999.

Catastro del Marqués de la Ensenada. 1752. Archivo Ayto.Mijas.

VILLAS TINOCO, Siro. Los gremios malagueños. 1700-1746. Universidad de Málaga.

FRASER, Ronald. Mijas. Antoni Boch Editor. Barcelona.1985

GUILLÉN ROBLES, F. Historia de Málaga y su provincia. Editorial Arguval. 1983.

MADOZ, P. Diccionario geográfico, estadístico. Histórico de España y sus posesiones de Ultramar. Tomo XI. Madrid.1850.

RUEDA, Fernando. Artesanía Popular en Málaga. Ediciones Primtel. Málaga 1990.

BALMACEDA, José Carlos. La Industria Papelera de Mijas. Una frágil prosperidad en el siglo de la industrialización española. Colección Osunillas. Museo Histórico Etnológico de Mijas. 2003.

Antiguo Sistema Defensivo. Torres, Fortalezas y Castillos de la Costa Occidental Malagueña. Mancomunidad de Municipios de la Costa del Sol, Acosol y Cilciana.

ORTIZ LOZANO, Francisco. Historias, familias y molinos de la Villa de Mijas. Área de Cultura de Diputación Provincial de Málaga y Delegación de Cultura – Casa Museo del Ayuntamiento de Mijas.

GOZALBES CRAVIOTO, Carlos. Las Vías Romanas de Málaga.

VERA DELGADO, Ana Mª. La última frontera medieval: La defensa costera en el Obispado de Málaga

en tiempo de los Reyes Católicos. Diputación Provincial de Málaga. 1986.

Historia de Málaga – Prensa Malagueña, S.A. Diario Sur – Tomo I - II.

JURDAO ARROCES, Francisco. España en venta. Ediciones Endimión. 1990.

FRESNADILLO, Rosario. La fortaleza de Fuengirola y su territorio. Universidad de Cádiz.

CABRILLANA CIÉZAR, Nicolás. El problema de la tierra en Málaga: Pueblos Desaparecidos. Unicaja – Obra Socio Cultural.

CASTRO, Florencio Vicente. Museo Etnográfico Extremeño – Olivenza – Badajoz. Junta de Extremadura.

GÓMEZ ROMERO, Enrique. Diccionario de Aperos. Ayuntamiento de Estepona.

CARO BAROJA, Julio. Tecnología Popular Española. Editora Nacional. 1983.

RYBCZYNSKI, Witold. La Casa. Historia de una idea. Editorial Nerea.

CAMACHO, Rosario. Guía Histórico-Artístico de Málaga. Editorial Arguval. 1992.

ALVAR, Julio. Etnografía de Aragón. Editorial Guara. 1986.

PÉREZ DEL CAMPO, Lorenzo. Arte y Economía: La construcción de la Catedral de Málaga. Colegio de Arquitectos y Universidad de Málaga. 1995.

AGUILAR GARCÍA, Mª Dolores. Málaga Mudéjar. Arquitectura Religiosa y Civil. Universidad de Málaga. 1979.

GARCÍA DE LA LEÑA, Cecilio. Conversaciones Históricas Malagueñas. C.A.P.M. año 1789. Facsímile.

CAMACHO, Rosario. Inventario de Málaga y su provincia Tomo II. Ministerio de Cultura. 1985.

Gran Enciclopedia de Andalucía Tomo 1, 6 y 7.

MEDINA BAENA, Salvador. <Turismo, Pueblo y memoria en la Axarquía>. Revista Jábega nº 86.

AYUNTAMIENTO de MIJAS

Centro de Interpretación
TORRES VIGIAS - SIGLOS XVI-XIX
LA CALA - MIJAS

MUSEO HISTÓRICO ETNOLÓGICO DE MIJAS

JUNTA DE ANDALUCIA
Consejería de Cultura

MIJAS MUSEO

Museo Histórico Etnológico de Mijas y Centro de Interpretación de las Torres Vigías